The background of the book cover is a collage of various desserts. In the top left, there are cinnamon sticks and blueberries. To the left, a glass of strawberry ice cream is visible. In the top right, there are pink flowers. Below the title, there are several cupcakes with different toppings like fruit and cream. In the bottom left, there's a plate with a dessert topped with blueberries. In the bottom right, a small round dessert with a swirl of cream sits on a plate. The entire scene is set against a light, textured background.

Anne Wilson

Helados y Postres

641.5

WILh

c.1



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añádalo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Devuelva todo al recipiente del helado y congelelo durante una noche. Sirvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congelelo durante una noche.

Miel y jengibre

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Decórela con trozos de jengibre confitados.

Dulce de cacahuete

Trocear 80 g de barras de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezclar

bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche. Sirvalo cubierto de más trozos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ½ taza de pasas picadas y ½ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se evapore el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ½ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congelelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado recubiertas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ½ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien. O bien, mezcle helado de vainilla con ½ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añádalo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Desuelva todo al recipiente del helado y congelelo durante una noche. Sirvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congelelo durante una noche.

Miel y jengibre

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Decórela con trozos de jengibre confitados.

Dulce de cacahuete

Trocear 80 g de barras de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezclar



bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche. Sirvalo cubierto de más trozos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ½ taza de pasas picadas y ½ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se evapore el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ½ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congelelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado recubiertas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ½ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien. O bien, mezcle helado de vainilla con ½ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.

Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o chocolate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de envejecimiento:

10 minutos

Para 1,2 litros



½ taza de azúcar extrafino

*2 vainas de vainilla, abiertas
a lo largo*

1 litro de leche

*6 yemas de huevo, poco
batidas*

2 tazas de nata líquida

*salsa de chocolate y
baquillas para decorar*

1. Coloque el azúcar y las
vainas de vainilla en un
cuchero mediano resistente al
calor y agregue la leche.

Ponga el cuenco sobre una
cacerola con agua hirviendo
y revuelva la mezcla de leche
hasta que hierva.

2. Retire la leche del fuego.

Coloque las yemas de huevo
en un cuenco resistente al
calor. Añada la leche a las
yemas de forma gradual y
bátalo bien.

3. Vuelva a colocar la
mezcla al baño María, a
fuego lento, y vaya
removiendo hasta que la
mezcla se adhiera al dorso
de la cuchara. Retírela del
fuego y déjela enfriar.

Cubra la crema de vainilla
con film transparente para
evitar que se forme una
película. Mezcle la nata con
la crema de vainilla, ya fría,
y refrigérela al menos
2 horas.

4. Retire las vainas de
vainilla de la crema y colle
intencionalmente las semillas
sobre la mezcla. Vierta la
crema de vainilla en una
heladera y bata unos 30 se-
gundos o hasta que el helado
adquiera consistencia.

5. *Preparación a mano:* Siga
las instrucciones hasta el
paso 4. Vierta la mezcla en
una bandeja de metal para

*Helado de vainilla tradicional (servir)
y Exquisito helado de chocolate.*



Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o chocolate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de envejecimiento:

10 minutos

Para 1,2 litros



½ taza de azúcar extrafino

*2 vainas de vainilla, abiertas
a lo largo*

1 litro de leche

*6 yemas de huevo, poco
batidas*

2 tazas de nata líquida

*salsa de chocolate y
baquillas para decorar*

1. Coloque el azúcar y las
vainas de vainilla en un
cuchero mediano resistente al
calor y agregue la leche.

Ponga el cuenco sobre una
cacerola con agua hirviendo
y revuelva la mezcla de leche
hasta que hierva.

2. Retire la leche del fuego.

Coloque las yemas de huevo
en un cuenco resistente al
calor. Añada la leche a las
yemas de forma gradual y
bátalo bien.

3. Vuelva a colocar la
mezcla al baño María, a
fuego lento, y vaya
removiendo hasta que la
mezcla se adhiera al dorso
de la cuchara. Retírela del
fuego y déjela enfriar.

Cubra la crema de vainilla
con film transparente para
evitar que se forme una
película. Mezcle la nata con
la crema de vainilla, ya fría,
y refrigérela al menos
2 horas.

4. Retire las vainas de
vainilla de la crema y colle
intencionalmente las semillas
sobre la mezcla. Vierta la
crema de vainilla en una
heladera y bata unos 30 se-
gundos o hasta que el helado
adquiera consistencia.

5. *Preparación a mano:* Siga
las instrucciones hasta el
paso 4. Vierta la mezcla en
una bandeja de metal para

*Helado de vainilla tradicional (servir)
y Exquisito helado de chocolate.*



congelador y congélela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélela entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de
hacerlo y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 2 tazas



1 1/2 tazas de nata líquida
1/4 taza de leche
1/4 taza de azúcar
100 g de chocolate negro,
troceado
3 yemas de huevo, poco
batidas
1/8 cucharadita de esencia de
vainilla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para
servir

1. Coloque la nata, la leche,
el azúcar y el chocolate en
un cuenco resistente al calor
sobre una eucurula con agua
hirviendo. Calientelo a fuego
medio sin dejar de remover
hasta que se derrita el
chocolate y se disuelva el

azúcar. Retírela del fuego y
déjelo enfriar un poco.
Añada las yemas y la esencia
de vainilla y bátalo todo.
2. Vierta la mezcla en la
heladera y bata/cuítela
durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede
servir el helado o guardarlo
en un recipiente hermético en
el congelador. Sirvalo en
moldes de chocolate
decorado con virutas de
chocolate blanco.

4. *Preparación a mano:*
Siga las instrucciones hasta
el paso 2. Vierta la mezcla
en bandejas para congelador
y congélela hasta que se
solidifique por los bordes.
Pásela a un cuenco y bata
bien. Mézcala en un recipiente
en el congelador hasta que
adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación

Tiempo de cocción:
15 minutos

Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
1/5 taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura
de limón
1/6 taza de zumo de limón
4 claras de huevo
1/8 taza de azúcar extrafino,
adicional
1/8 taza de nata, poco batida
trozar finas de piel de limón y
fresas, para decorar

1. Bata las yemas de huevo
en un cuenco resistente al

calor y póngalo al baño
María, sin dejar de batir
hasta que quede una masa
ligera y esponjosa y aumente
de volumen. Añada el azú-
car, la ralladura y el zumo
de limón, y siga batiendo
hasta que espese y adquiera
un tono pálido. Retírela del
fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctri-
ca, monte las claras de hue-
vo a punto de nieve. Añada
de forma gradual el azúcar
adicional y bata hasta que se
disuelva y la mezcla espese y
adquiera un tono brillante.

3. Con una cuchara de
metal, vaya incorporando la
clara de huevo y la nata a la
mezcla de limón. Viértalo
todo en una bandeja de
metal para congelador con
capacidad para 7 tazas y
congélelo entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido.
Decórela con la piel de
limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
1/5 taza de pulpa de fruta de
la pasión, fresa o en
conserva
1/8 taza de concentrado de
zumo de naranja
1/8 taza de mango picado
(o papaya)
pulpa de fruta de la pasión,
adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se
ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta
de la pasión y el zumo, y

mézclelo con un tenedor.
3. Añada el mango o la
papaya y mézclelo con una
cuchara de metal. Vuelva a

meterlo en el congelador al
menos 6 horas o hasta que
esté sólido. Sirvalo con pul-
pa y fruta de la pasión.

congelador y congélela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélela entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de
hacerlo y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 2 tazas



1 1/2 tazas de nata líquida
1/4 taza de leche
1/4 taza de azúcar
100 g de chocolate negro,
troceado
3 yemas de huevo, poco
batidas
1/8 cucharadita de esencia de
vainilla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para
servir

1. Coloque la nata, la leche,
el azúcar y el chocolate en
un cuenco resistente al calor
sobre una eucurula con agua
hirviendo. Calientelo a fuego
medio sin dejar de remover
hasta que se derrita el
chocolate y se disuelva el

azúcar. Retírela del fuego y
déjelo enfriar un poco.
Añada las yemas y la esencia
de vainilla y bátalo todo.
2. Vierta la mezcla en la
heladera y bata/cuítela
durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede
servir el helado o guardarlo
en un recipiente hermético en
el congelador. Sirvalo en
moldes de chocolate
decorado con virutas de
chocolate blanco.

4. *Preparación a mano:*
Siga las instrucciones hasta
el paso 2. Vierta la mezcla
en bandejas para congelador
y congélela hasta que se
solidifique por los bordes.
Pásela a un cuenco y bata
bien. Mézcala en un recipiente
en el congelador hasta que
adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos

Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
1/5 taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura
de limón
1/6 taza de zumo de limón
4 claras de huevo
1/8 taza de azúcar extrafino,
adicional
1/8 taza de nata, poco batida
trozar finas de piel de limón y
fresas, para decorar

1. Bata las yemas de huevo
en un cuenco resistente al

calor y póngalo al baño
María, sin dejar de batir
hasta que quede una masa
ligera y esponjosa y aumento
de volumen. Añada el azú-
car, la ralladura y el zumo
de limón, y siga batiendo
hasta que espese y adquiera
un tono pálido. Retírela del
fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctri-
ca, monte las claras de hue-
vo a punto de nieve. Añada
de forma gradual el azúcar
adicional y bata hasta que se
disuelva y la mezcla espese y
adquiera un tono brillante.

3. Con una cuchara de
metal, vaya incorporando la
clara de huevo y la nata a la
mezcla de limón. Viértalo
todo en una bandeja de
metal para congelador con
capacidad para 7 tazas y
congélalo entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido.
Decórela con la piel de
limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
1/5 taza de pulpa de fruta de
la pasión, fresca o en
conserva
1/5 taza de concentrado de
zumo de naranja
1/6 taza de mango picado
(o papaya)
pulpa de fruta de la pasión,
adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se
ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta
de la pasión y el zumo, y

mézclalo con un tenedor.
3. Añada el mango o la
papaya y mézclalo con una
cuchara de metal. Vuelva a

meterlo en el congelador al
menos 6 horas o hasta que
esté sólido. Sirvalo con pul-
pa y fruta de la pasión.

Helado de mango

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
2 tazas de azúcar glna
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
1/4 taza de crema de leche
1/2 taza de nata líquida
cassitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glna en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírela del fuego y siga batiendo durante otros minutos o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mézcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de

coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cubralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.

4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 3 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cassitos al brandy, cubiertas con trozos de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cassitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.

Helado de mango.



1. Rastre el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Helado de mango

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
2 tazas de azúcar glna
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
1/4 taza de crema de leche
1/2 taza de nata líquida
cassitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glna en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírela del fuego y siga batiendo durante otros minutos o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mézcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de

coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cubralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.

4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 3 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cassitos al brandy, cubiertas con trozos de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cassitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.

Helado de mango.



1. Rastre el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Kulfi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 1 litro



2 tazas de leche

¾ taza de azúcar

1 cucharada de fécula de
maíz

175 ml de leche evaporada

2 cucharadas de pistachos

2 cucharadas de almendras

2 cucharaditas de agua de
rosas

pan de almendras para servir

1. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola mediana y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la leche esté casi hirviendo y el azúcar se haya disuelto.

2. Mezcle la fécula de maíz con un poco de leche evaporada e incorpórela a la mezcla de leche y azúcar. Calientelo a fuego lento, sin dejar de remover, unos

3 ó 4 minutos o hasta que la mezcla espese. Retírela del fuego y deje que se enfríe un poco. Incorpore el resto de leche evaporada, los pistachos picados, las almendras picadas y el agua de rosas.

3. Vierta la mezcla en una heladera y bata/batíele unos 30 minutos o hasta que adquiera consistencia.

4. Preparación a mano:

Vierta la mezcla preparada en bandejas para congelador y congélela hasta que los

bordes estén sólidos. Pásela a un cuenco y bata hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Vuelva a poner la mezcla en la bandeja para helados y métala en el congelador hasta que adquiera consistencia. Sirva el helado con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de rosas, puede utilizar agua de azahar u otras aguas perfumadas, disponibles en supermercados o tiendas de productos étnicos.



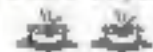
Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de preparación:

20 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguna

Para 8-10 personas



500 g de fresas

1 ½ tazas de azúcar extrafino

2 cucharadas de zumo de
limón

2 ½ tazas de nata, poco
batida

125 g de frambuesas

½ taza de azúcar, adicional

fresas y frambuesas

adicionales, para servir

Helado marmolado de fresa y frambuesa (arriba)
y Kulfi



Kulfi

Tiempo de preparación:

10 minutos + tiempo de
helado y congelación

Tiempo de cocinar:

0 minutos

Para 1 litro



2 tazas de leche

4 tazas de azúcar

1 cucharada de ternura de
vaca

175 ml de leche evaporada

2 cucharadas de pistachos

2 cucharadas de almendras

2 cucharaditas de agua de
rosa

Para 1 litro de leche de vaca

1. Ponga la leche y el azúcar
en una cacerola mediana y
cuente a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
la leche esté casi herviendo y
el azúcar se ha disuelto.

2. Mezcle la fécula de maíz
con un poco de leche

evaporada e incorpórela a la
mezcla de leche y azúcar.

Caléndola a fuego lento, sin
dejar de remover, por

3 o 4 minutos o hasta que la
mezcla espese. Retírela del
fuego y deje que se enfríe un
poco. Incorpore el resto de
leche evaporada, los pistachos
picados, las almendras
picadas y el agua de rosas.

3. Vierta la mezcla en un
helfado o lata/helfe tipo

4. minutos o hasta que
adquiera consistencia.

4. Preparación a mano:

Vierta la mezcla preparada
en bandejas para congelador
y congele hasta que los

bordes estén sólidos. Pásela
a un cuenco y hasta hasta que
la mezcla quede ligera y
cremosa. Vuelva a poner la
mezcla en la bandeja para
helado y vuelva a con-
gelador hasta que adquiera
consistencia. Sirva el helado
con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de
rosas, puede utilizar agua de
azúcar u otras aguas
perfumadas. Disponibles en
supermercados o tiendas de
productos orientales.



Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de preparación:

20 minutos + congelación

Tiempo de cocinar: ninguno

Para 1 litro de leche

500 g de fresas

1 1/2 tazas de azúcar refinado

2 cucharadas de zumo de
limón

2 1/2 tazas de nata, poco
batida

125 g de frambuesas

o 1 taza de arándanos, azules
fresas y frambuesas
adicionales, para servir

Para 1 litro de leche

1. Cubra con papel de
aluminio la base y las
paredes de un molde para
pan con una capacidad de
7 tazas. Quite las tallos de
las fresas y frambuesas
robos de cocinar, póngalos en el
azúcar y el zumo. Tránelos
al horno a 180°C por 10
minutos o hasta que quede bastante
fino.

2. Reserve el jugo de la fruta
de nata batida e incorpore el
resto de nata a la mezcla de
fresa. Viértalo todo en una
bandeja de metal para
congelador y congelela,
removiendo de vez en
cuando.

3. Incorpore el zumo de
fresa y frambuesa a la
mezcla.

4. Con una cuchara, ponga
una capa de helado de fresa
sobre la base de leche y
havia preparada. Vierta

cuchara de nata y
frambuesas y del helado de
fresa restante sobre la base.

De vuelta al helado con un
cuchara de nata y fresas.

5. Vuelva a congelar el helado
hasta que esté sólido.

6. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

7. Sirva el helado con fresas
y frambuesas adicionales.

8. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

9. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

10. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

11. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

12. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

13. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

14. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

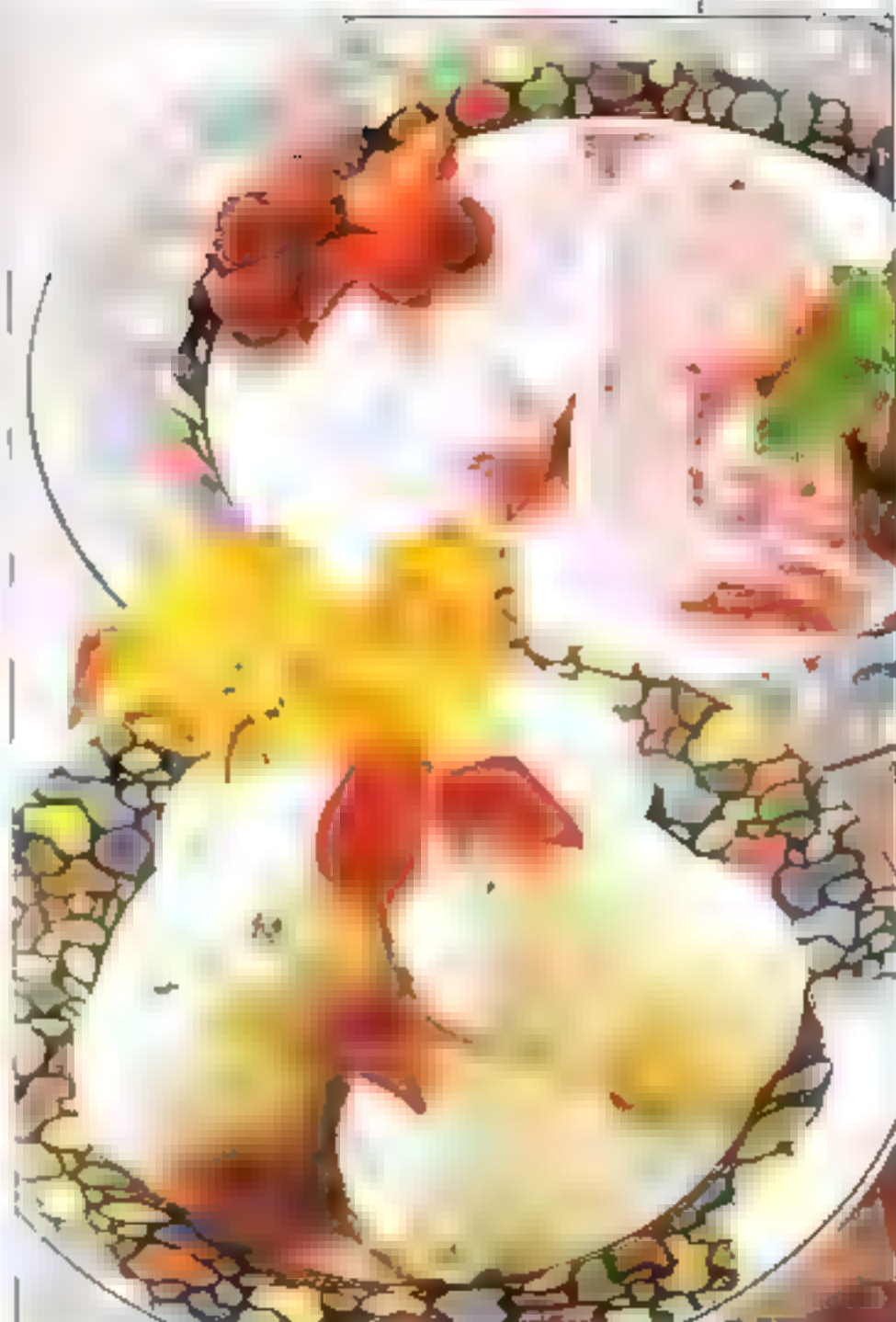
15. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

16. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

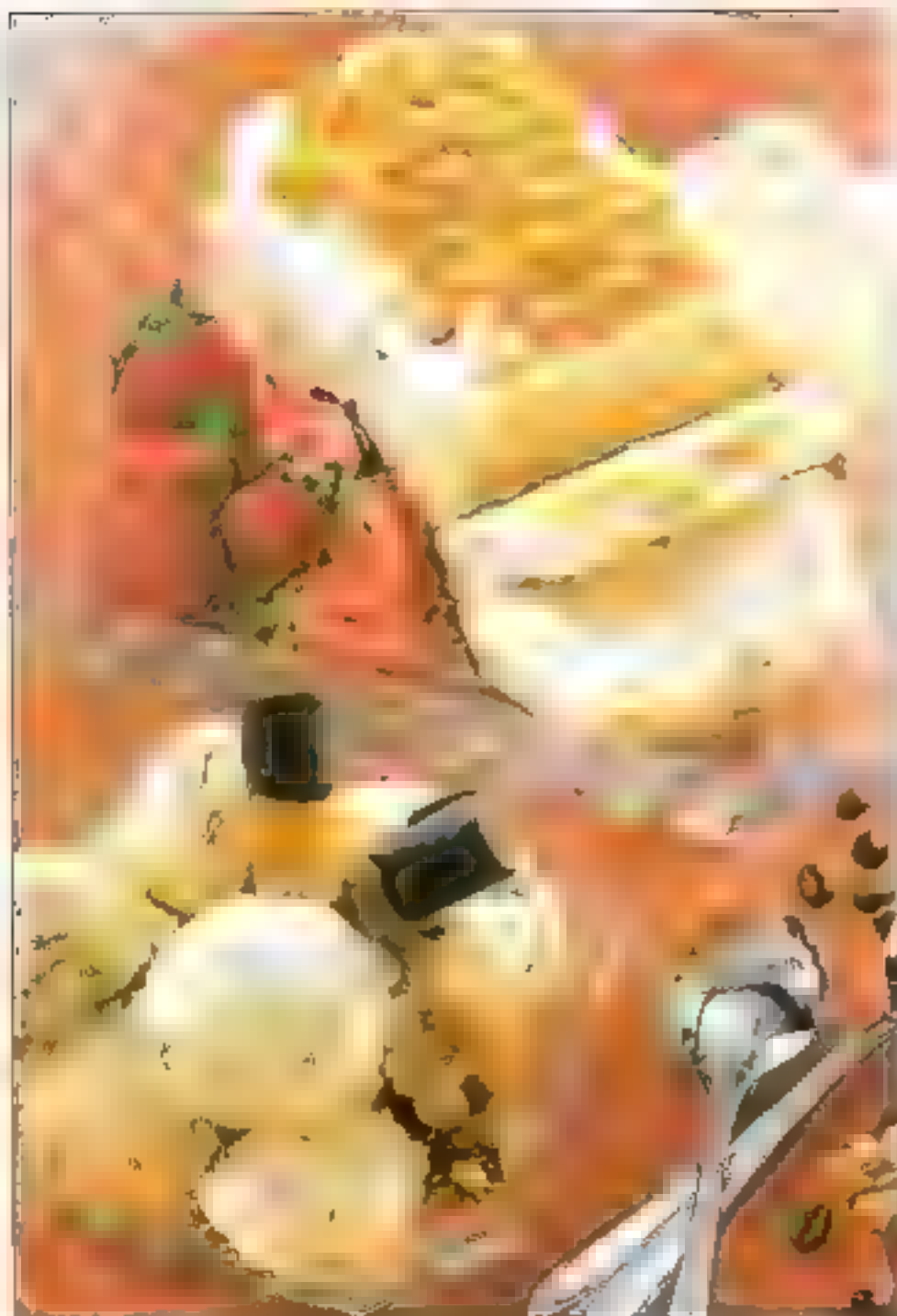
17. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

18. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.

19. Decorelo con fresas y
frambuesas adicionales.



Helado marmolado de fresa y frambuesa (arabes) y Kulfi



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de

listado y congelación

Porción por persona:

1 porción

Para 4 personas:



1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

Helado de praliné

Tiempo de preparación:

1 hora + 1 noche de

congelación

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para 6-8 personas

(Si lo desea, puede duplicar

la receta)

1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

Para 4 personas:

Coloque el azúcar sobre agua caliente 10 minutos o hasta que empiece a espesar y remueva de vez en cuando. Póngalo al baño María y bájalo durante 5 minutos o hasta que espese. Retírelo del fuego y cúbralo con film transparente.

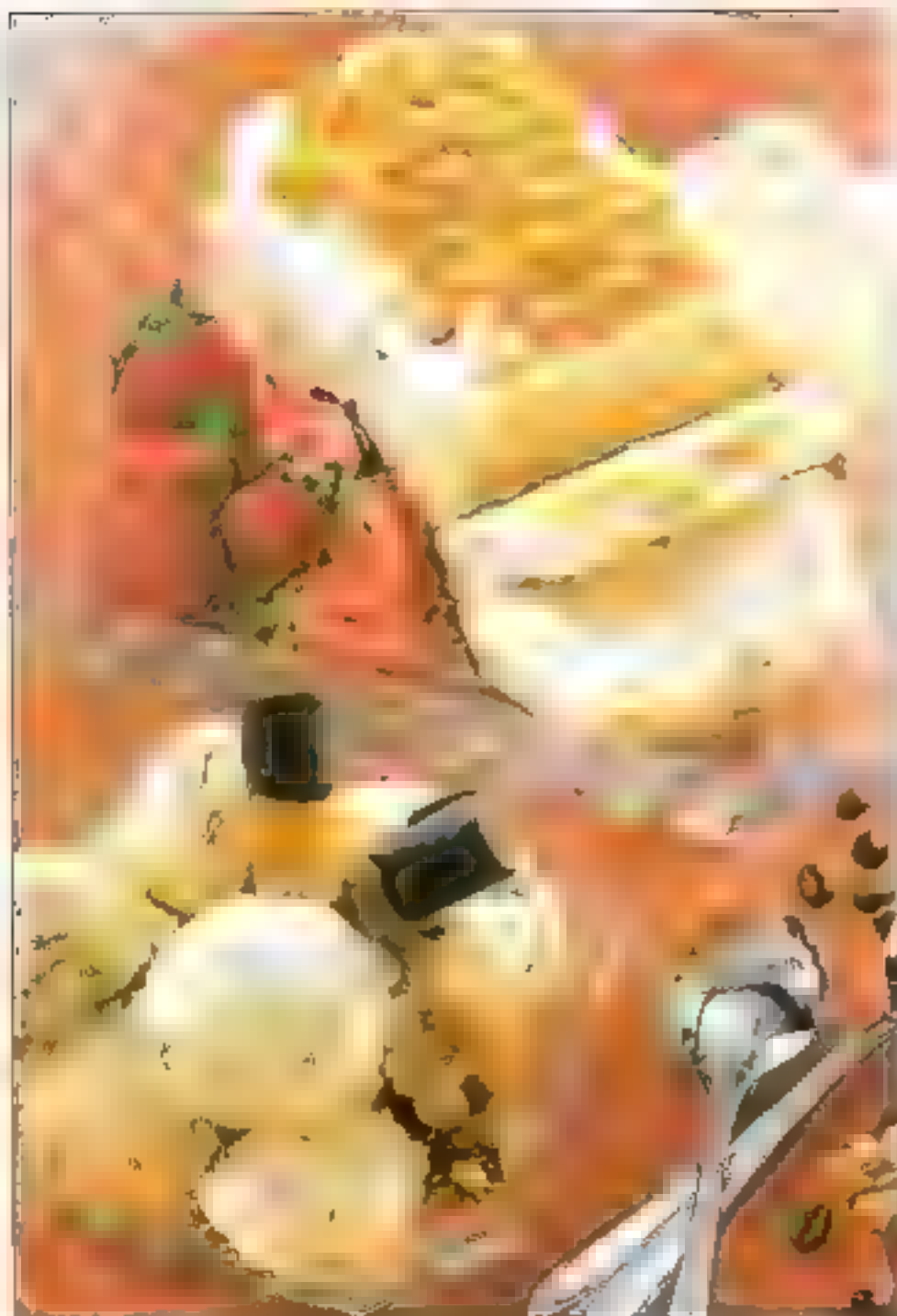
2. Para preparar el caramelo de almendras, tóre una bandeja con papel de aluminio y engráselo un poco. Mézcle el azúcar, el agua y las almendras en un cazo pequeño. Calentelo a fuego medio, sin dejar de remover unos 10 minutos hasta que se desmenuce y siga almidonando. Retírelo entre 5 y 6 minutos o hasta que adquiera un color rosado, pero sin que llegue a ponerse líquido en la sartén. Déjelo enfriar.

3. Remueva el caramelo de dos tercios del tiempo con la crema de vainilla licuada. Déjelo enfriar y una vez frío, mézclelo bien con la nata batida.

4. Forre con papel de aluminio un molde rectangular de 1 x 1/2 x 1/2 cm. Vierta mezcla de crema de vainilla y congélela 6 horas o toda una noche. Desmóldelo y helado sobre una bandeja.

5. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el alcohol. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con trozos de frutas.

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces,



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de

listado y congelación

Porción por persona:

5 porciones

Para el helado:



1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

Nueces, almendras y

harquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

2. Agregue la crema de leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclela bien.

3. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

4. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

Helado de praliné

Tiempo de preparación:

1 hora + 1 noche de

congelación

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para 6-8 personas

(Si lo desea, puede duplicar la receta)

Para el helado:

1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

Nueces, almendras y

harquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

2. Agregue la crema de leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclela bien.

3. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

4. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

5. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el ron. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con nueces de helado.

6. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron.

7. Viértalo en una cacerola y déjalo hervir a fuego medio hasta que se haya espesado. Déjalo enfriar y trocéalo.

8. Para servir, extienda el caramelo sobre el helado y decore con las nueces y harquillos.

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces,

abajo. **Helado de praliné:** Calentelo a fuego medio hasta que se haya espesado y déjalo enfriar. Viértalo en una cacerola y déjalo hervir a fuego medio hasta que se haya espesado. Déjalo enfriar y trocéalo.

2. Para preparar el caramelo de almendras, tueste una bandeja con papel de aluminio y engráselo un poco.

Mézcle el azúcar, el agua y las almendras en un cazo pequeño. Calentelo a fuego medio, sin dejar de remover.

3. Cuando el caramelo se haya espesado, viértalo en la bandeja y déjalo enfriar.

4. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el ron.

5. Viértalo en una cacerola y déjalo hervir a fuego medio hasta que se haya espesado. Déjalo enfriar y trocéalo.

6. Para servir, extienda el caramelo sobre el helado y decore con las nueces y harquillos.

7. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron.

8. Viértalo en una cacerola y déjalo hervir a fuego medio hasta que se haya espesado. Déjalo enfriar y trocéalo.

9. Para servir, extienda el caramelo sobre el helado y decore con las nueces y harquillos.



Helado de melocotón

Ingredientes: 1 kg de melocotones, 1 litro de leche, 100 g de azúcar, 100 g de nata líquida.

Preparación: 1. Pelar los melocotones y cortarlos en trozos.

2. Ponerlos a cocer en agua.

3. Cuando estén cocidos, machucarlos con un batido.



4. Añadir la leche y el azúcar y cocer a fuego lento.

5. Añadir la nata líquida y batir.

6. Verter en moldes y congelar.

7. Servir con nata líquida.

8. Conservar en el congelador.

9. Servir con nata líquida.

10. Servir con nata líquida.

11. Servir con nata líquida.

12. Servir con nata líquida.

13. Servir con nata líquida.

14. Servir con nata líquida.

15. Servir con nata líquida.

16. Servir con nata líquida.

17. Servir con nata líquida.

18. Servir con nata líquida.

19. Servir con nata líquida.

20. Servir con nata líquida.

21. Servir con nata líquida.

22. Servir con nata líquida.

23. Servir con nata líquida.

24. Servir con nata líquida.

25. Servir con nata líquida.

26. Servir con nata líquida.

27. Servir con nata líquida.

28. Servir con nata líquida.

29. Servir con nata líquida.

30. Servir con nata líquida.

31. Servir con nata líquida.

32. Servir con nata líquida.

33. Servir con nata líquida.

34. Servir con nata líquida.

35. Servir con nata líquida.

36. Servir con nata líquida.

37. Servir con nata líquida.

38. Servir con nata líquida.

39. Servir con nata líquida.

40. Servir con nata líquida.

41. Servir con nata líquida.

42. Servir con nata líquida.

43. Servir con nata líquida.

44. Servir con nata líquida.

45. Servir con nata líquida.

46. Servir con nata líquida.

47. Servir con nata líquida.

48. Servir con nata líquida.

un poco bien fina. Incorporarlo a la crema y mezclar bien. Verterlo en una bandeja de metal (con una capacidad de 5 tazas) y dejarlo en el congelador 1 ó 4 horas o hasta que esté muy frío. O bien, batirlo en una heladera siguiendo las instrucciones de uso del fabricante. Servir con rodajas de melocotón fresco.

Pudding helado de Navidad

Ingredientes: 1 kg de leche, 100 g de azúcar, 100 g de nata líquida.

Preparación: 1. Poner la leche a cocer.

2. Cuando esté cocida, añadir el azúcar y la nata líquida.

3. Batir y verter en moldes.

4. Congelar.

5. Servir con nata líquida.

6. Servir con nata líquida.

7. Servir con nata líquida.

8. Servir con nata líquida.

9. Servir con nata líquida.

10. Servir con nata líquida.

11. Servir con nata líquida.

12. Servir con nata líquida.

13. Servir con nata líquida.

14. Servir con nata líquida.

15. Servir con nata líquida.

16. Servir con nata líquida.

17. Servir con nata líquida.

18. Servir con nata líquida.

19. Servir con nata líquida.

20. Servir con nata líquida.

21. Servir con nata líquida.

22. Servir con nata líquida.

23. Servir con nata líquida.

24. Servir con nata líquida.

25. Servir con nata líquida.

26. Servir con nata líquida.

27. Servir con nata líquida.

28. Servir con nata líquida.

29. Servir con nata líquida.

30. Servir con nata líquida.

31. Servir con nata líquida.

32. Servir con nata líquida.

33. Servir con nata líquida.

34. Servir con nata líquida.

35. Servir con nata líquida.

36. Servir con nata líquida.

37. Servir con nata líquida.

38. Servir con nata líquida.

39. Servir con nata líquida.

1. Mezclar bien en un recipiente limpio y sin aceite las frutas cortadas, las pasas, las sultanas, las peras de Caramelo y el zumo. Cubrir con film transparente y dejarlo reposar una noche. Poner en el congelador un molde para pudding de 2 litros de capacidad para que se enfríe.

2. Añadirle un poco el helado de vainilla e incorporar el brandy y las guisantes. Formar con este helado las paredes del molde para pudding y rellenarlo con el resto de la mezcla. Congelarlo durante una noche. Tal vez sea necesario congelarlo un par de veces y volver a extender el helado de vainilla por dentro.

3. Al día siguiente, retirar las espumas y el helado de vainilla y la mezcla de frutas y remover bien. Añadirle el chocolate en el caso de molde para pudding y mezclar bien.

4. Volver a meterlo en el congelador durante una noche o hasta que esté muy frío. Servir en porciones, decorado con hojas de acanto.

CONSEJO

Este Pudding helado de Navidad es una refrescante variante del tradicional pudding caliente. Puede utilizarse en frutas y pasas.

Helado de melocotón servido y Pudding helado de Navidad.

Helado de pan moreno

Tiempo de preparación:

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción:

10-15 minutos

Para 6 personas



2 ramas de laurel

+ agua de cocinar extrafuerte

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de pan moreno

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

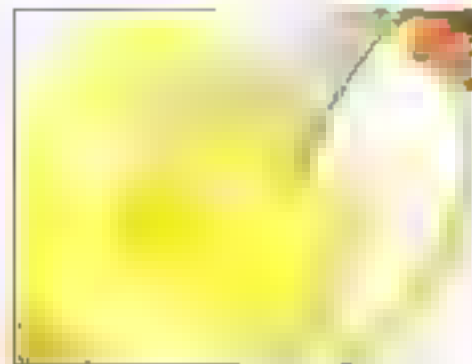
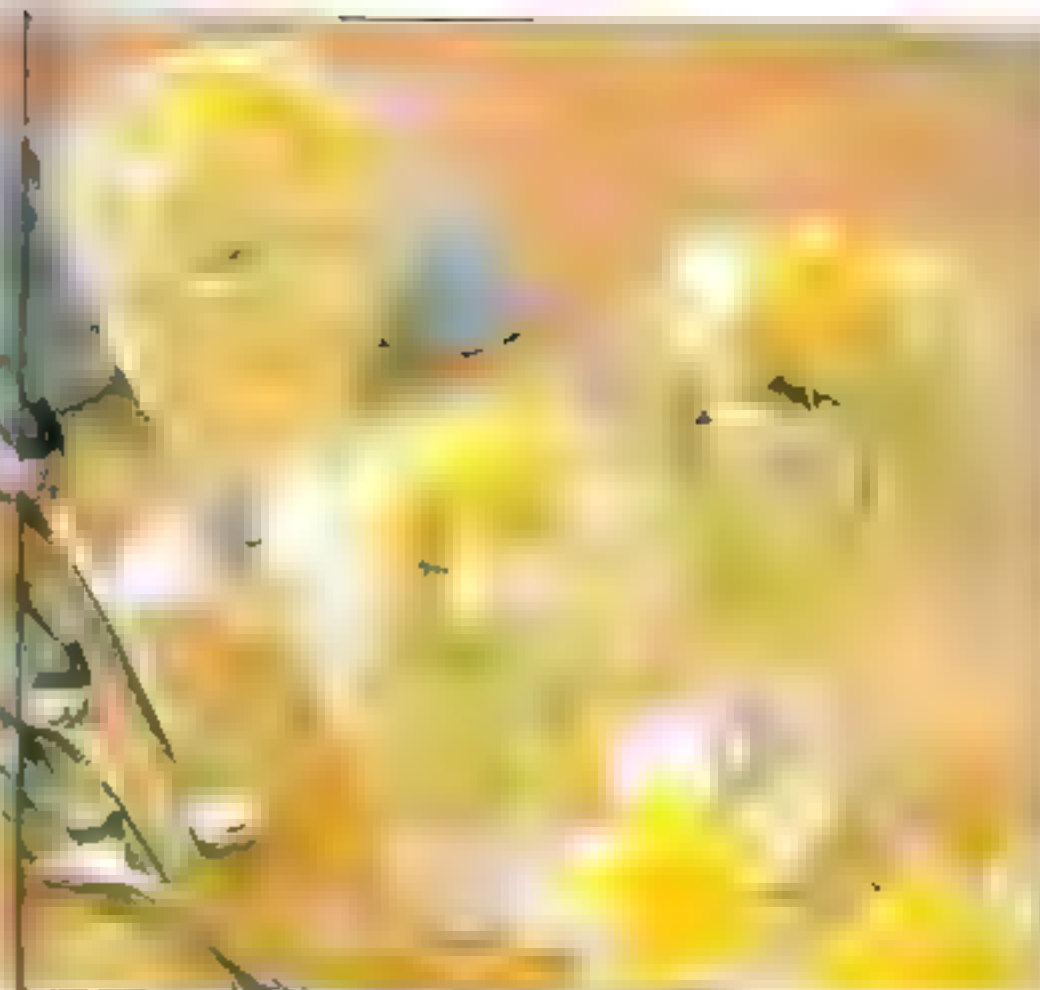
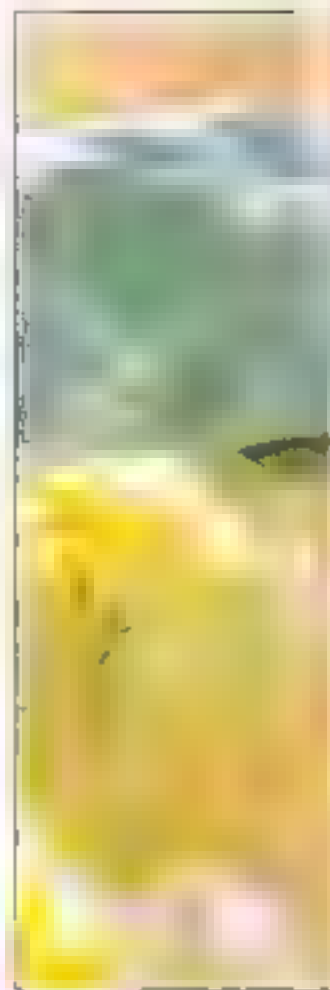
1/2 taza de azúcar

1. Pasa en un colador la crema a fuego lento, sin dejar de remover hasta que comience a hervir. No dejes que hierva, pues coagulará. 2. Pasa la crema a un cuenco, incorpora el pan moreno y azúcar. Cubre con film transparente y deja que se enfríe.

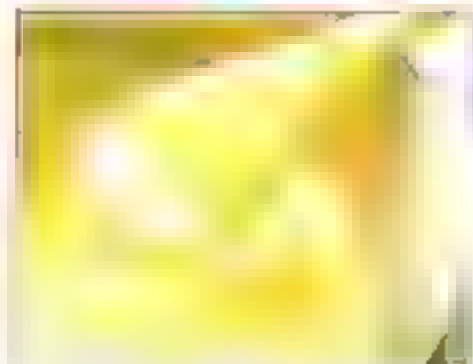
3. Vierte la nata a la vez que el ron y remueve. Mezcla nuevamente hasta que la crema esté suave y homogénea. Pon en un cuenco a fuego lento, sin dejar de remover hasta que comience a hervir. No dejes que hierva, pues coagulará. 4. Pasa la crema a un cuenco, incorpora el pan moreno y azúcar. Cubre con film transparente y deja que se enfríe.

Nota: No es recomendable probar el helado antes de congelarlo, ya que se puede solidificar y perder textura.

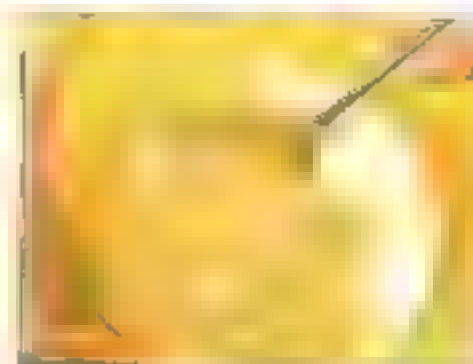
Helado de pan moreno



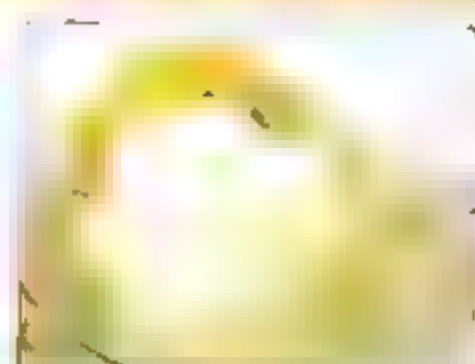
1. Pasa en un colador la crema a fuego lento, sin dejar de remover hasta que comience a hervir. No dejes que hierva, pues coagulará.



2. Pasa la crema a un cuenco, incorpora el pan moreno y azúcar. Cubre con film transparente y deja que se enfríe.



3. Vierte la nata a la vez que el ron y remueve. Mezcla nuevamente hasta que la crema esté suave y homogénea.



4. Vierte la nata, añádele el ron y remueve. Mezcla nuevamente hasta que la crema esté suave y homogénea.

Helado de pan moreno

Tiempo de preparación:

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción:

10-15 minutos

Para 6 personas



2 ramas de laurel

+ agua de cocinar extrafuerte

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de pan moreno

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de leche de vaca

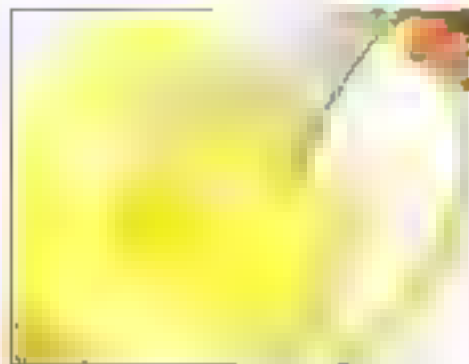
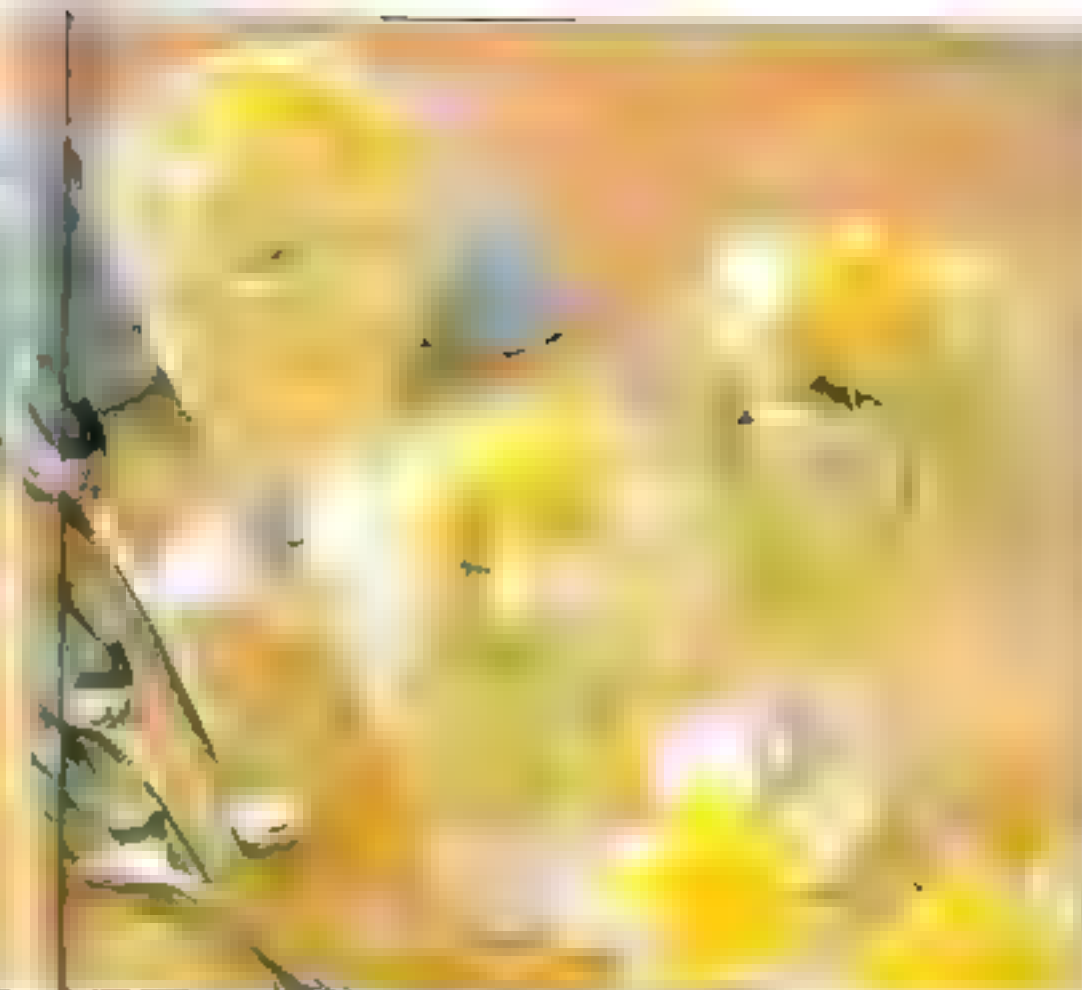
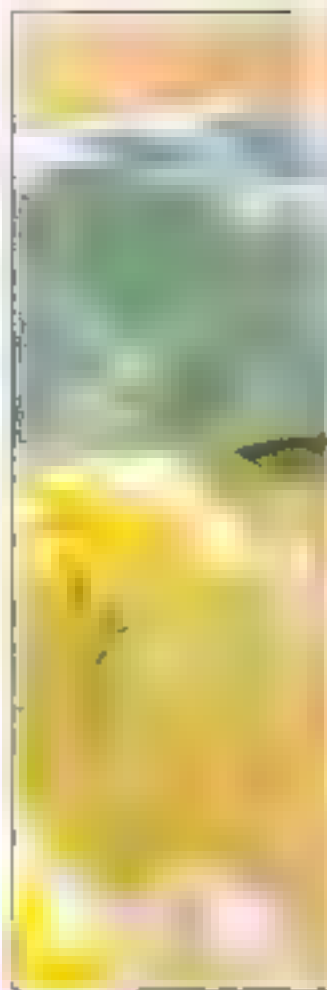
1/2 taza de azúcar

1. Pasa en un colador la leche de vaca y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pulida. Viértela en una cacerola, sin que llegue a hervir. Vierte con cuidado la leche sobre las ramas de laurel y el azúcar. Cocina a fuego lento.

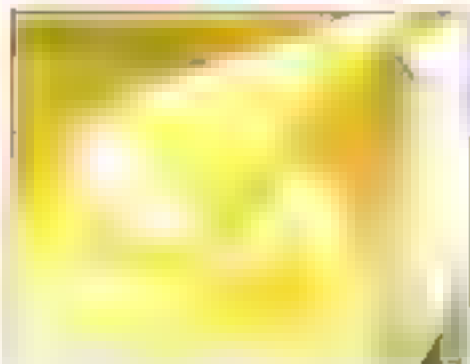
2. Pon a hervir la mezcla hasta que empiece a espesarse. Bate con un tenedor o varilla de mano. Sigue batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Viértela en un molde y déjala enfriar.

Nota: No es recomendable probar el helado antes de congelarlo. Si se prueba antes, se perderá el sabor.

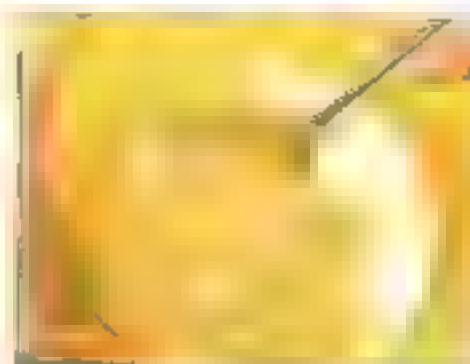
Helado de pan moreno



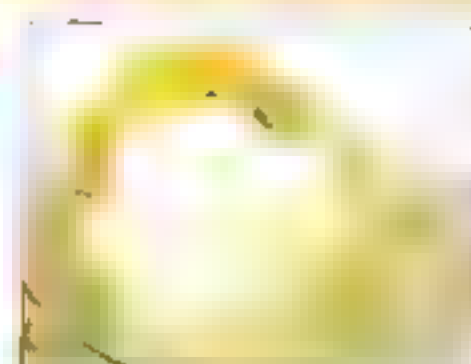
1. Pasa en un colador la leche y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pulida.



2. Pon a hervir la mezcla hasta que empiece a espesarse. Bate con un tenedor o varilla de mano.



3. Pon a hervir la mezcla hasta que empiece a espesarse. Bate con un tenedor o varilla de mano.



4. Vierte la nata, añádele el ron y remueve. Mézclalo nuevamente con la crema fría.

Helado de pistacho y fruta de la pasión

tiempo de preparación:
30 minutos + una noche de
congelación

Tiempo de reposo:
15 minutos

Para 8 personas



1. Se pica la fruta de la pasión y se mezcla con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

2. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

3. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

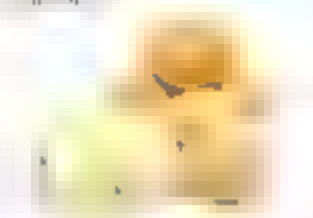
4. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

5. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

6. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

7. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

reservada. Viértala en una bandeja de metal (con la capacidad de 6 litros) y déjala congelar durante 1 hora. 3. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora. 4. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora. 5. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora. 6. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora. 7. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.



Helado de chocolate blanco

tiempo de preparación:
30 minutos + una noche de
congelación

Tiempo de reposo:
15 minutos

Para 8 personas

1. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

2. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

3. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

4. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

5. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

6. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

7. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

8. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

9. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.

10. Se mezcla la leche condensada con el azúcar y el zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante 1 hora.



Helado de pistacho y fruta de la pasión

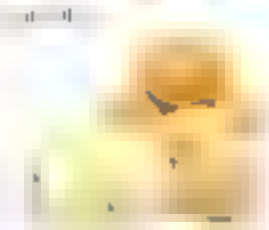
tiempo de preparación: 30 minutos + una noche de congelación

Helado de pistacho y fruta de la pasión

Հանդիմանքի արժանապատիվ
 Կ'ընտրեմք և մեր ունեին չեն
 Կ'օրհնեն ձեռքը:

They're not a good
little man.

የግልጽ ምርመራ

[illegible]

**Helado de
chocolate blanco**

$T_{11} = T_{22} = T_{33} = T_{44} = 0$
 $T_{12} = T_{21} = T_{34} = T_{43} = 0$
 $T_{13} = T_{31} = T_{24} = T_{42} = 0$
 $T_{14} = T_{41} = T_{23} = T_{32} = 0$



1. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 2. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 3. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 4. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 5. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 6. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 7. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 8. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 9. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$
 10. $\frac{1}{2} \times 10^{-10} \times 10^{-10} \times 10^{-10}$

1 Rima : angkor gajah
 2 Kila : kila :
 3 Rima : angkor gajah
 4 Rima : angkor gajah
 5 Rima : angkor gajah
 6 Rima : angkor gajah
 7 Rima : angkor gajah
 8 Rima : angkor gajah
 9 Rima : angkor gajah
 10 Rima : angkor gajah
 11 Rima : angkor gajah
 12 Rima : angkor gajah
 13 Rima : angkor gajah
 14 Rima : angkor gajah
 15 Rima : angkor gajah
 16 Rima : angkor gajah
 17 Rima : angkor gajah
 18 Rima : angkor gajah
 19 Rima : angkor gajah
 20 Rima : angkor gajah
 21 Rima : angkor gajah
 22 Rima : angkor gajah
 23 Rima : angkor gajah
 24 Rima : angkor gajah
 25 Rima : angkor gajah
 26 Rima : angkor gajah
 27 Rima : angkor gajah
 28 Rima : angkor gajah
 29 Rima : angkor gajah
 30 Rima : angkor gajah
 31 Rima : angkor gajah
 32 Rima : angkor gajah
 33 Rima : angkor gajah
 34 Rima : angkor gajah
 35 Rima : angkor gajah
 36 Rima : angkor gajah
 37 Rima : angkor gajah
 38 Rima : angkor gajah
 39 Rima : angkor gajah
 40 Rima : angkor gajah
 41 Rima : angkor gajah
 42 Rima : angkor gajah
 43 Rima : angkor gajah
 44 Rima : angkor gajah
 45 Rima : angkor gajah
 46 Rima : angkor gajah
 47 Rima : angkor gajah
 48 Rima : angkor gajah
 49 Rima : angkor gajah
 50 Rima : angkor gajah
 51 Rima : angkor gajah
 52 Rima : angkor gajah
 53 Rima : angkor gajah
 54 Rima : angkor gajah
 55 Rima : angkor gajah
 56 Rima : angkor gajah
 57 Rima : angkor gajah
 58 Rima : angkor gajah
 59 Rima : angkor gajah
 60 Rima : angkor gajah
 61 Rima : angkor gajah
 62 Rima : angkor gajah
 63 Rima : angkor gajah
 64 Rima : angkor gajah
 65 Rima : angkor gajah
 66 Rima : angkor gajah
 67 Rima : angkor gajah
 68 Rima : angkor gajah
 69 Rima : angkor gajah
 70 Rima : angkor gajah
 71 Rima : angkor gajah
 72 Rima : angkor gajah
 73 Rima : angkor gajah
 74 Rima : angkor gajah
 75 Rima : angkor gajah
 76 Rima : angkor gajah
 77 Rima : angkor gajah
 78 Rima : angkor gajah
 79 Rima : angkor gajah
 80 Rima : angkor gajah
 81 Rima : angkor gajah
 82 Rima : angkor gajah
 83 Rima : angkor gajah
 84 Rima : angkor gajah
 85 Rima : angkor gajah
 86 Rima : angkor gajah
 87 Rima : angkor gajah
 88 Rima : angkor gajah
 89 Rima : angkor gajah
 90 Rima : angkor gajah
 91 Rima : angkor gajah
 92 Rima : angkor gajah
 93 Rima : angkor gajah
 94 Rima : angkor gajah
 95 Rima : angkor gajah
 96 Rima : angkor gajah
 97 Rima : angkor gajah
 98 Rima : angkor gajah
 99 Rima : angkor gajah
 100 Rima : angkor gajah



Minuto de silencio Tel. 01 624 11 7777
 25 de mayo 20 de mayo



Helado de lavanda

Tiempo de preparación

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 porciones:



1 taza de agua de flores

de lavanda (ver receta en la p. 22)

1 taza de azúcar

1 taza de leche condensada

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

machadas en un cuenco o en una bandeja y dejelo en el congelador entre 3 o 4 horas o hasta que se solidifique. Sirva las bolas de helado en tulipas.

Nota: En recetas como esta se suele sugerir la utilización de lavanda seca, pero los aceites volátiles pueden ser pesados para algunos y amargo que la lavanda fresca no posee. Para preparar azúcar de lavanda o de vainilla, mezcla lavanda fresca o azúcar de vainilla en un cuenco y deja que se seque.

Helado de jengibre y almendras

Tiempo de preparación

15 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 porciones:

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

1 taza de azúcar

1 taza de nata

unas 8 minutos o hasta que adquieran un color rosado. Retírelas de hervor y, cuando estén frías, píquenlas a trozos.

2. Caliente la nata y la leche en una cacerola mediana. Cuando empiece a hervir retírela del fuego. Batan las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla espesa y de color pálido. Incorpore la leche de forma gradual.

3. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

4. Añada el jengibre picado y los trozos de almendra. Deje enfriar y luego agregue la nata y el azúcar. Batan bien. Metalo al congelador y cuando esté sólido, sirva el helado espolvoreado con jengibre molido y acompañado con galletitas dulces.





Helado de lavanda

Tiempo de preparación

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 10 porciones



1 taza de agua de flores

de lavanda (ver receta en la p. 22)

1 taza de azúcar

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

machadas en un cuenco o en una bandeja y dejelo en el congelador entre 3 o 4 horas o hasta que se solidifique. Sirva las bolas de helado en tulipas.

Nota: En recetas como esta se suele sugerir la utilización de lavanda seca, pero los aceites volátiles pueden ser pesados para algunos y amargo que la lavanda fresca no posee. Para preparar azúcar de lavanda o de vainilla, mezcla lavanda fresca o azúcar de vainilla en un cuenco y deja que se seque.

Helado de jengibre y almendras

Tiempo de preparación

15 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 10 porciones

Para 10 porciones



1 taza (60 g) de almendras

1 taza de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

1+ tazas de nata líquida

unas 8 minutos o hasta que adquieran un color rosado. Retírelas de hervor y, cuando estén frías, píquelas a trozos.

2. Caliente la nata y la leche en una cacerola mediana. Cuando empiece a hervir, retírela del fuego. Batas las vainas de huevo y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Incorpore la leche de forma gradual.

3. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

4. Añade el jengibre picado y mezcla bien.

5. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

6. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

7. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

8. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

9. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

10. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

11. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

12. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

13. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

14. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

15. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

16. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

17. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

18. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

19. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

20. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

Gelato de vainilla

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar: ninguno
Para 1 tipo



4 tazas de leche

1 taza de azúcar extrafina

**1 lb. cucharaditas de esencia
de vainilla**

**pan dulce de almendras,
para servir**

1. Ponga todos los ingre-
dientes excepto el pan de
almendras en una licuadora y
batida por unos 30 minutos
o hasta que esté sólido.

2. **Preparación a mano:**
Mescle bien todas las
ingredientes en un cuenco.
Vierta la mezcla en bandejas
de helado y déjelas
congelar hasta que esté sólido
por las hebras.

3. Sáquelas del congelador y
bata con una batidora
eléctrica o con un robot de
cocina hasta formar una
mezcla fina y cremosa.

4. Vuelva a ponerlas en
bandejas para congelar y
congelar entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido. Si lo
acorta mucho, agréale al
pan de almendras.

Nota: Cuando saque el
gelado lo congelado en la
bandeja, este no debe estar
demasiado duro.

Sabroso gelato de chocolate

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

ninguno

Para 1 tipo



4 tazas de leche

1 taza de azúcar extrafina

**1 lb. cucharaditas de esencia de
chocolate**

1 lb. azúcar de vainilla

**1 taza de esencia de
chocolate**

1 lb. azúcar de vainilla

Para 1 tipo

1. Ponga en una cacerola
grande la leche, el azúcar y
la vainilla, y caliéntelo a
fuego lento sin que llegue a
hervir hasta que se disuelva
el azúcar.

2. Retírelo del fuego, añada
el café y el chocolate, y
remueva bien hasta que se
derrita el chocolate y la
mezcla sea fina.

3. Vierta la mezcla en
bandejas de helado y
bata hasta que esté
sólido.

4. **Preparación a mano:**
Siga las instrucciones hasta
el punto 3 y remueva bien
en una batidora eléctrica
para congelador o ingele-
hasta que quede unos 2,5 cm
por las hebras. Si se
mezcla un poco grande
puede ser batida a
eléctrica hasta que espese.

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Sorbete de fresa

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

ninguno

Para 1 tipo



1 taza de leche

1 taza de azúcar

1 lb. azúcar de vainilla

Para 1 tipo

1. Ponga a hervir el agua
de la licuadora y déjela
caliente hasta que
haya hervido. Vierta la
mezcla en una
bandeja de helado y
déjela congelar.

2. Mescle el pan de fresa
con el azúcar fin. Viértalo
en una bandeja de metal
para congelador.

3. Déjelo en el congelador
hasta que esté sólido. Vierta
la mezcla en la bandeja
de helado y déjela
congelar hasta que esté
sólido.

4. **Preparación a mano:**
Siga las instrucciones hasta
el punto 3 y remueva bien
en una batidora eléctrica
para congelador o ingele-
hasta que quede unos 2,5 cm
por las hebras. Si se
mezcla un poco grande
puede ser batida a
eléctrica hasta que espese.



Sorbete de fresa (arriba)
y Sabroso gelato de chocolate.

Gelato de vainilla

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar: ninguno
Para 1 tipo



4 tazas de leche

1 taza de azúcar extrafina

**16 cucharaditas de esencia
de vainilla**

**pan dulce de almendras,
para servir**

1. Ponga todos los ingre-
dientes excepto el pan de
almendras en una licuadora y
batida por unos 30 minutos
o hasta que esté sólido.

2. **Preparación a mano:**
Mescle bien todos los
ingredientes en un cuenco.
Vierta la mezcla en bandejas
de helado y déjelas
congelar hasta que esté sólido
por las hebras.

3. Sáquelas del congelador y
bata con una batidora
eléctrica o con un robot de
cocina hasta formar una
mezcla fina y cremosa.

4. Vuelva a ponerlas en
bandejas para congelar y
congelar entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido. Si lo
acorta mucho, agregará al
pan de almendras.

Nota: Cuando saque el
gelato lo congelado en la
bandeja, este no debe estar
demasiado duro.

Sabroso gelato de chocolate

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

Ninguno

Para 1 tipo



4 tazas de leche

1 taza de azúcar extrafina

**16 cucharaditas de esencia de
chocolate**

**16 cucharaditas de esencia de
chocolate**

**16 cucharaditas de esencia de
chocolate**

**16 cucharaditas de esencia de
chocolate**

Para 1 tipo

1. Ponga en una cacerola
grande la leche, el azúcar y
la vainilla, y caliéntela a
fuego lento sin que llegue a
hervir hasta que se disuelva
el azúcar.

2. Retírela del fuego, añada
el café y el chocolate, y
remueva bien hasta que se
derrita el chocolate y la
mezcla sea fina.

3. Vierta la mezcla en
bandejas de helado y
bata con una batidora
eléctrica durante unos
30 minutos o hasta que esté
sólido.

4. **Preparación a mano:**
Siga las instrucciones hasta
el punto 3 y remueva bien
con una batidora eléctrica
hasta congelar y congelar
hasta que quede unos 2,5 cm
por las hebras. Luego, la
mezcla, un cuenco grande
de helado y bata con una
batidora eléctrica hasta que espese.

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de
hacido y congelación
Tiempo de cocinar:
Ninguno
Para 1 tipo

Sorbete de fresa

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

Ninguno

Para 1 tipo



1 taza de leche

1 taza de azúcar extrafina

**16 cucharaditas de esencia de
chocolate**

Para 1 tipo

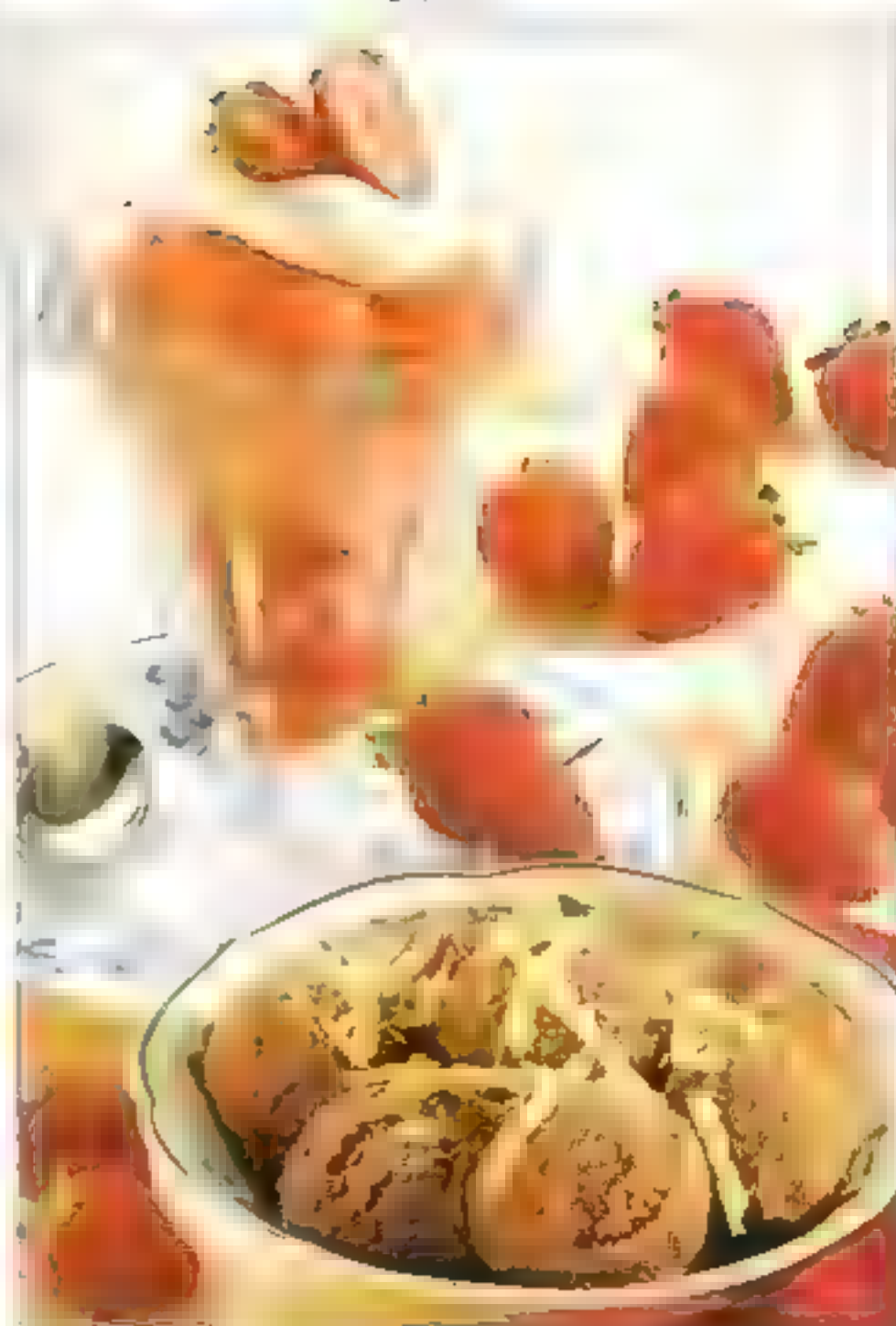
1. Ponga a hervir el agua
de la licuadora y déjela
calentar a fuego lento
hasta que se disuelva el
azúcar.

2. Mescle el pan de fresa
con el azúcar fin. Viértalo
en una bandeja de metal
para congelador.

3. Déjelo en el congelador
hasta que esté sólido. Sáquelo
del congelador y bata con
la batidora eléctrica hasta
que esté muy fina.

4. Vuelva a ponerla en
bandejas de helado y
congelar hasta que esté
sólido. Si lo acorta mucho,
agregará al pan de almendras.

**Sorbete de fresa (arriba)
y Sabroso gelato de chocolate.**



Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación:

5 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno
Para servir:



2 tazas de té de jazmín fuerte

1 taza de azúcar glas puro

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de zumo de limón

2 cucharadas de zumo de naranja

1 clara de huevo

1 taza fina de piel de naranja, para decorar

1. Mezcla el azúcar glas y la menta en una jarra y cuélela en el té caliente sobre 3 minutos. Remueve hasta que se disuelva el azúcar. Incorpora los zumos, mezcla bien y déjalo enfriar.

2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal para helados y congela durante 2 horas. Saquela del congelador y pásala a un

plato y pásala a un cuenco de plástico.

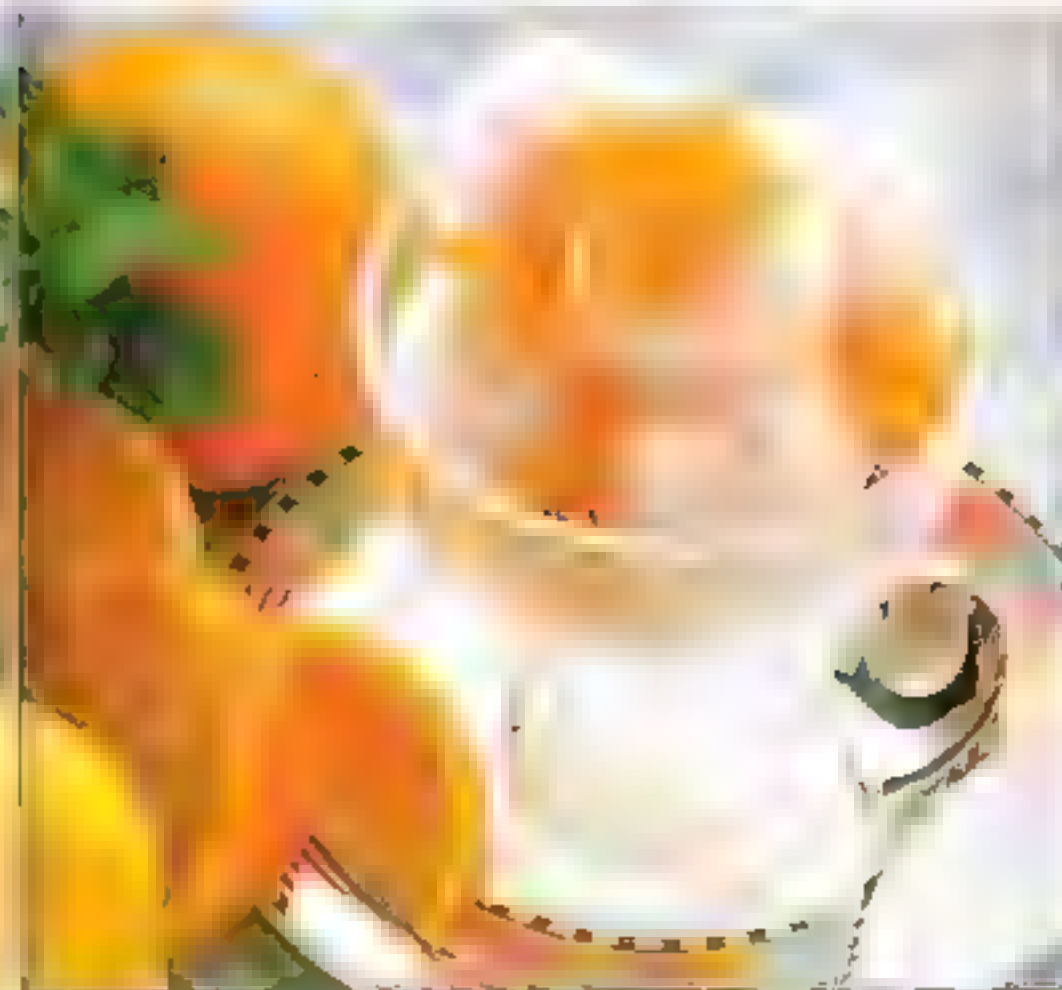
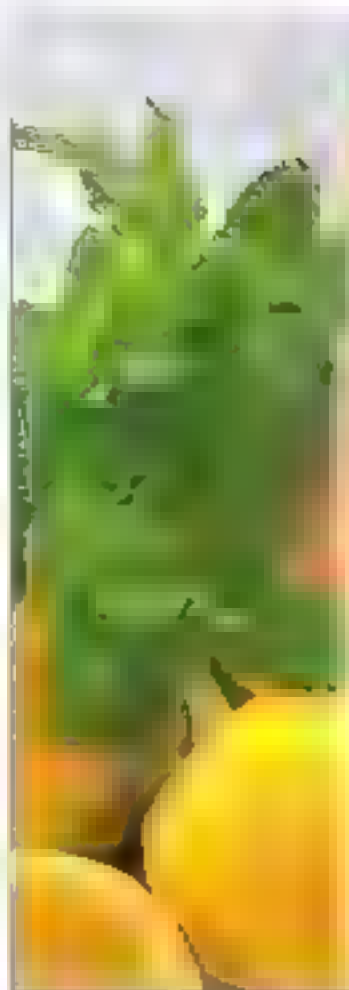
3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla fina. Vuelva a verterla en la bandeja y déjala 1 hora en el congelador. Luego, pásala a un cuenco de plástico.

4. Con la batidora eléctrica remueve las claras de huevo a punto de nieve y agrégalas al sorbete. Congela de nuevo hasta que adquiere consistencia. Para servir el sorbete, hornéalo o mézclalo y decóralo con piel de naranja.

CONSEJO

También puede hacer sorbetes con aromas per armados, como el de manzanilla o el de menta. Continúelos con las hierbas y especias preferidos.

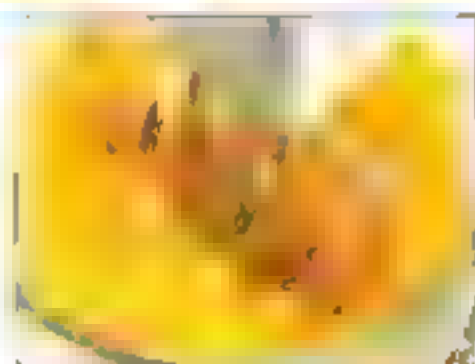
Sorbete de jazmín



1. Incorpora los zumos de limón y de naranja, mézclalo bien y déjalo enfriar.



2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal y congela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta que sea una mezcla fina.



4. Añade la clara a punto de nieve al sorbete remueve a suavemente y congela.

Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación:

5 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para: uno



2 tazas de té de jazmín fuerte

1 taza de azúcar glas puro

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de zumo de limón

2 cucharadas de zumo de naranja

1 clara de huevo

1 taza fina de piel de naranja, para decorar

1. Mezcla el azúcar glas y la menta en una jarra y cuélela en el té caliente sobre 3 minutos. Remueve hasta que se disuelva el azúcar. Incorpora los zumos, mezcla bien y déjalo enfriar.

2. Vierte la mezcla sobre una bandeja de metal para el gelador y congela durante 2 horas. Saquela del congelador y pásala a un

luz y pásala a un

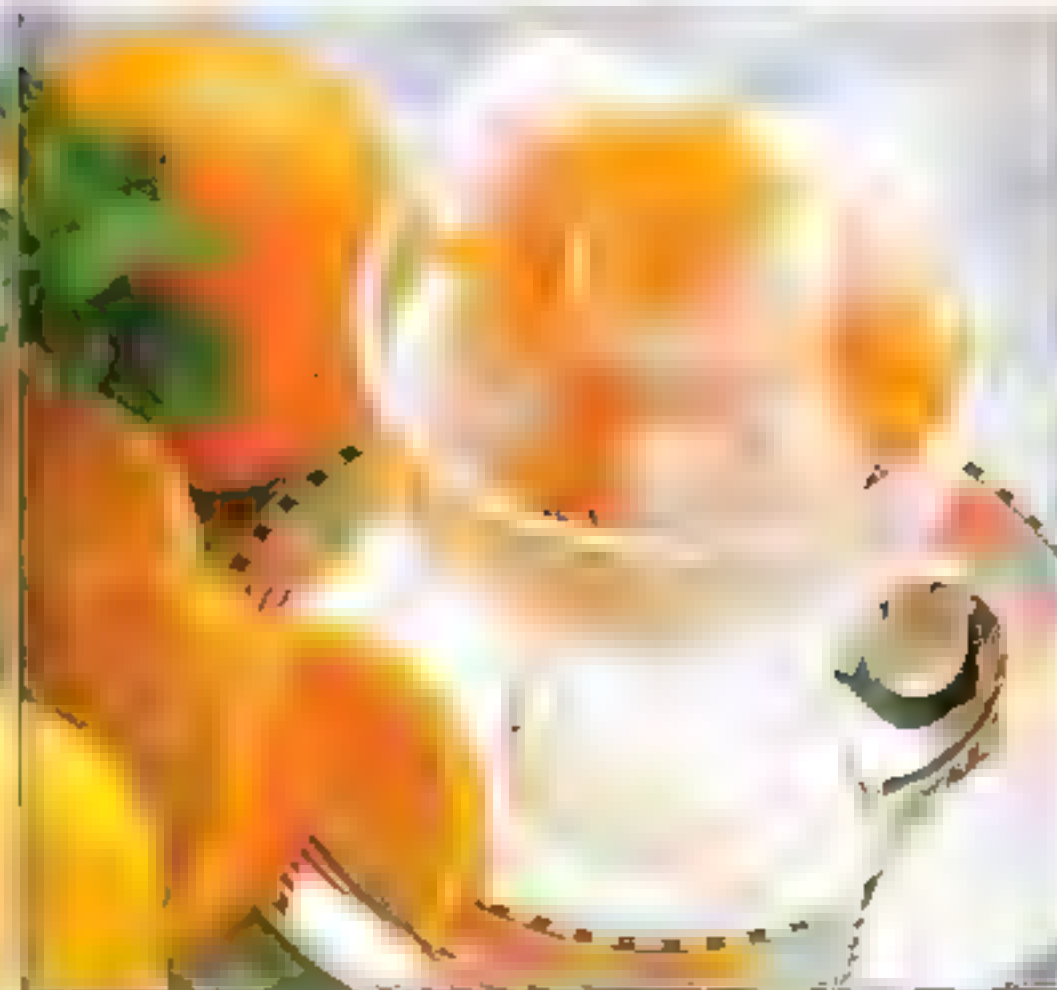
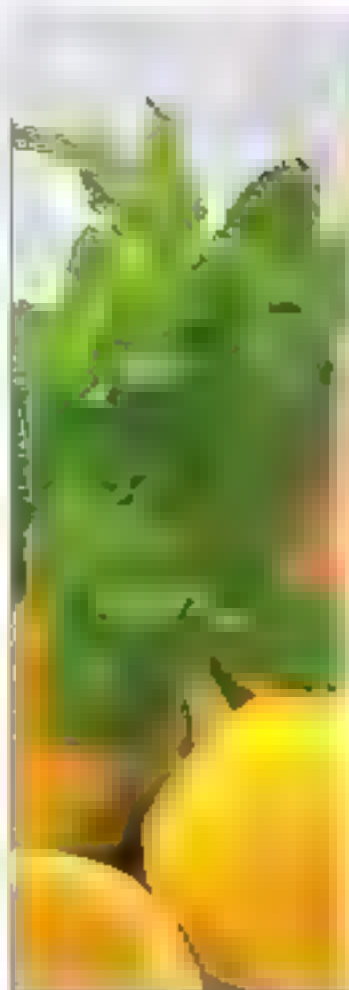
3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla fin. Vuelva a verterla en la bandeja y déjala 1 hora en el congelador. Luego, pásala a un

4. Con la batidora eléctrica remueve las claras de huevo a punto de nieve y agrégalas al sorbete. Congela de nuevo hasta que adquiere consistencia. Para servir el sorbete, hornéalo o mézclalo y decóralo con piel de naranja.

CONSEJO

También puede hacer sorbetes con aromas per aromas, como el de manzanilla o el de menta. Continúe con las hierbas y especias preferidas.

Sorbete de jazmín



1. Incorpora los zumos de limón y de naranja, mézclalo bien y déjalo enfriar.



2. Vierte la mezcla sobre una bandeja de metal y congela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla fin.



4. Añade la clara a punto de nieve al sorbete remueve a suavemente y congela.

Sorbetes de cava

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
batido o congelación

Tiempo de cocinado:

4-5 minutos

Para 4-5 personas



1/2 litro de zumo de
cava

3 litros de agua

100 g de zumo de naranja
de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

Incorpore la clara de huevo
y agua batiendo hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cava para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, espolvorear
sobre el sorbetes con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una bolita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 1,5 litros



1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de naranja

remiende el cava y agua
o hasta que se desmenuce el
cava. Batido a fuego lento
bajo el fuego y déjalo cocer a
fuego lento durante 15 mi-
nutos. Retíralo del fuego.

2. Viértalo en un cuenco
grande y déjalo enfriar.
Incorpore el licor y azúcar.

3. Con la batidora eléctrica,
bata las claras de huevo a
punto de nieve. Añade
de forma gradual el azúcar glas
allic onja y agua batiendo
hasta obtener una merca
espesa y de umor brillante.

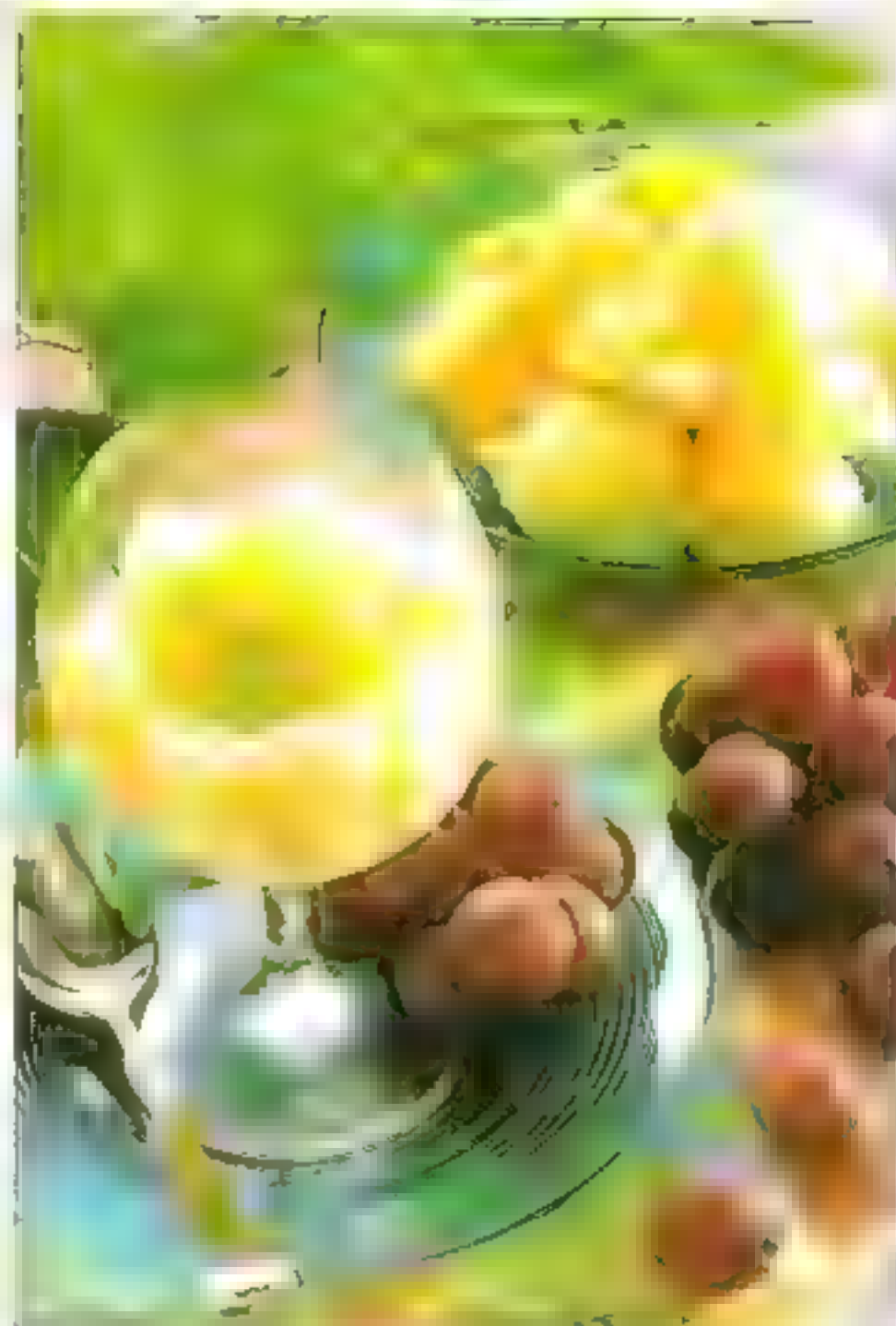
4. Incorpora las claras a la
merca de naranja y azúcar
batiendo con una batidora
de mano. Vierte la merca en
una heladera y bato con
10 minutos o hasta que
que se desmenuce a mitad de
cava.

5. **Preparación de mano:**
Viga las instrucciones hasta
el paso 3. Antes de añadir
las claras de huevo, vierte la
merca en una bandeja para
congelador y congela hasta
que empiece a rajarse por los
bordes.

6. Saque la heladera y
bata bien. Monte las claras
de huevo a punto de nieve,
agrega el azúcar adicional y
bata todo bien.
Incorporelo a la merca de
naranja y remiende. Vierte la
merca de nuevo en la
bandeja y métala en el
congelador hasta que este
señala. Sirva el helado con
merca de naranja.

7. Ponja el azúcar glas, el
zumo de naranja, el agua y
el zumo de limón en una
cacerola grande. Calienta a
fuego medio, sin dejar de

Gelato de naranja servido
y se sirve de cava.



Sorbetes de cava

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
batido o congelación

Tiempo de cocinado:

4-5 minutos

Para 4-5 personas



1/2 litro de uva

1 litro de agua

100 g de zumo de naranja
de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de cava

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cava para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, es suficiente
con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una gotita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 1,5 litros



1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cava para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, es suficiente
con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una gotita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 1,5 litros



1/2 litro de zumo de naranja

1/2 litro de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

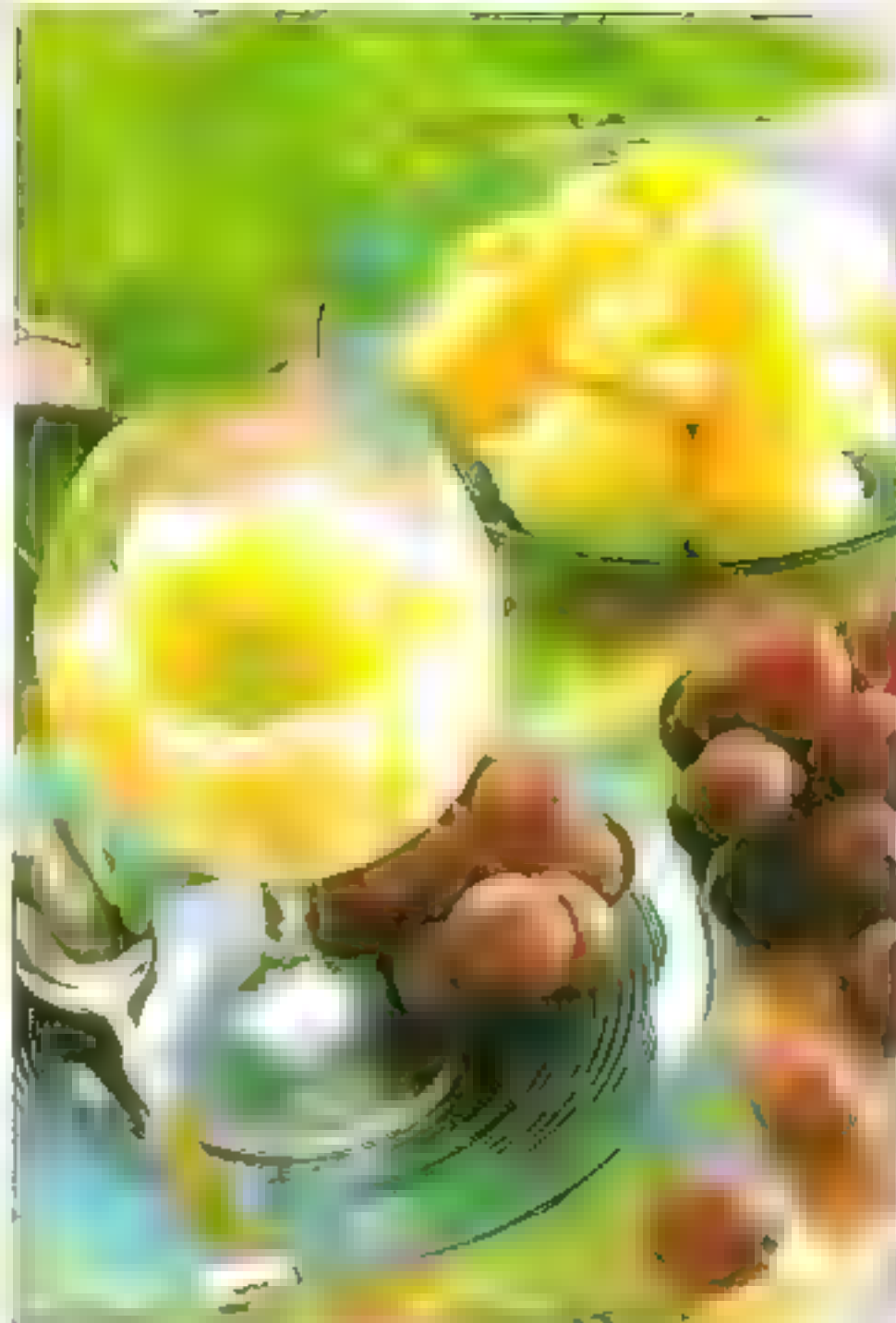
1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua

1 litro de agua



Gelato de naranja sorbetes
y de zumo de cava

Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
10 minutos + congelación
Tiempo de cocinado:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de agua fría
1/2 taza de agua hervida
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y enfriarlo a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

2. Incorporar el zumo y agua hervida hasta que todo se disuelva, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego.

3. Mezclar el agua fría restante y los zumos citricos, y refrigerarlo. Verter la mezcla en bandejas para congelador y congelar entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

4. Puede servir el sorbete formando tiras o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decorarlo con hojas de cítricos o con tiras de piel de limón. Hornear naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de reposo y congelación
Tiempo de cocinado: ninguno
Para 1 litro, aprox.



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Mezclar el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el limón en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, mezclar hasta que todo se disuelva.

2. Añadir los zumos a la mezcla de zumo y mezclarlo de forma gradual con una cuchara de metal. Viértalo en una heladera y batatelo unos 10 minutos.

3. Sirvo en helado decorado con naranja escarchada y una ración de menta en un plato previamente refrigerado.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que adquiere la consistencia por un helado, evitando que se aglutine demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y enfriarlo a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

Sorbete de kiwi

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de reposo y congelación
Tiempo de cocinado: ninguno
Para 1 litro, aprox.



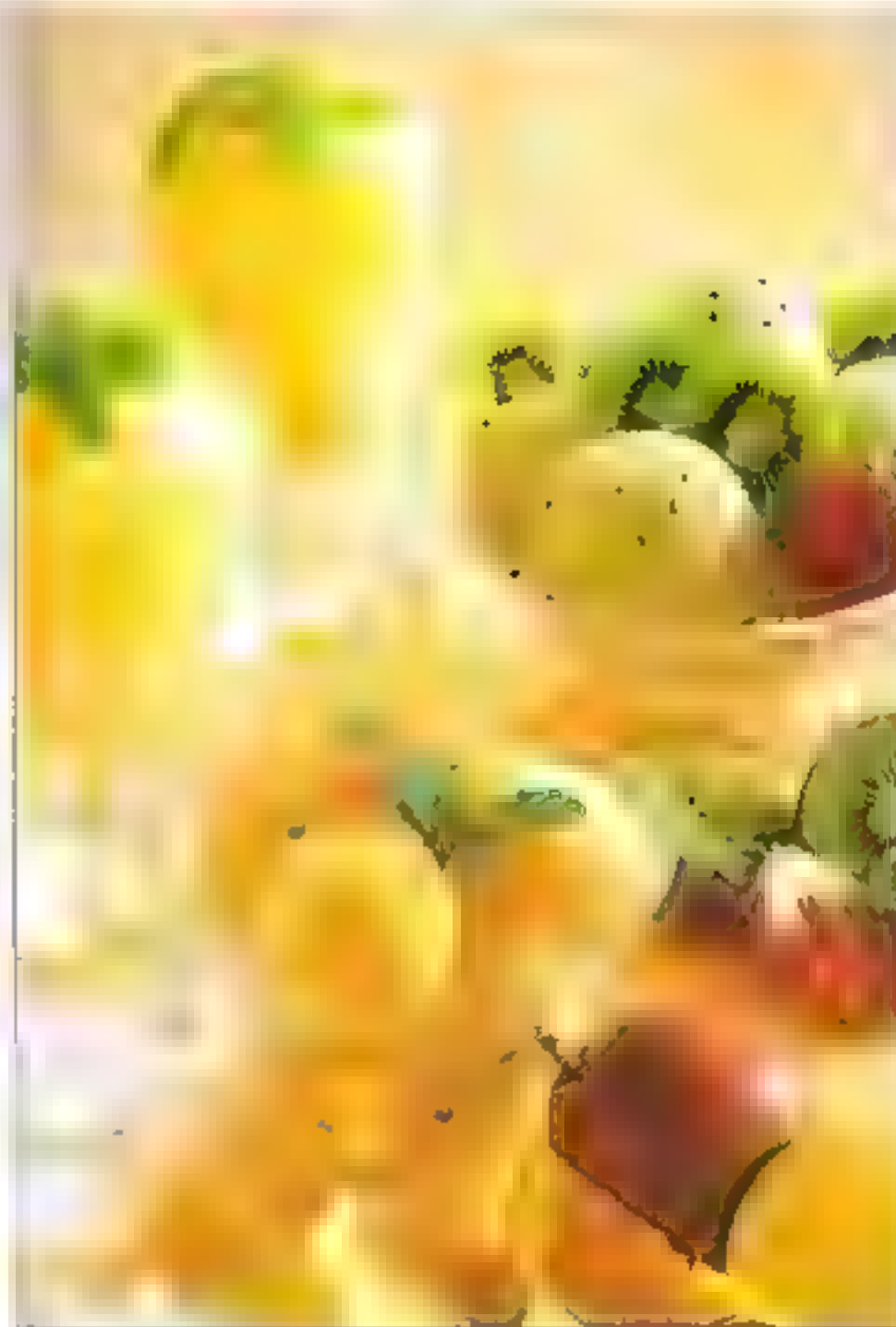
1 taza de zumo de kiwi
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Pese y trنعه fino el kiwi. Mezclar el azúcar y el agua en una cacerola y no dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

2. En un cubo de coque, cútelo el kiwi por tiras hasta obtener un puré fino.

3. Mezcle las tiras a punto de servir con una batidora eléctrica a velocidad media. Viértalo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.



Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
10 minutos + congelación
Tiempo de espera:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de agua fría
1/2 taza de agua hervida
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

2. Incorporar el zumo y agua hervida hasta que todo se disuelva, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego.

3. Mezclar el agua fría restante y los zumos citricos, y refrigerarlo. Verter la mezcla en bandejas para congelador y congelar entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

4. Puede servir el sorbete formando bolas o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decorarlo con hojas de cítricos o con tiras de piel de limón. Hornear naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Mezclar el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el limón en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, mezclar hasta que todo se disuelva.

2. Añadir los zumos a la mezcla de zumo y mezclarlo de forma gradual con una cuchara de metal. Viértalo en una heladera y batirla durante unos 10 minutos.

3. Sirva en bolitas decoradas con naranja escarchada y una ración de menta en un plato previamente refrigerado.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que adquiere consistencia por un tiempo, protegiendo que no se equilibra demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

Sorbete de kiwi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



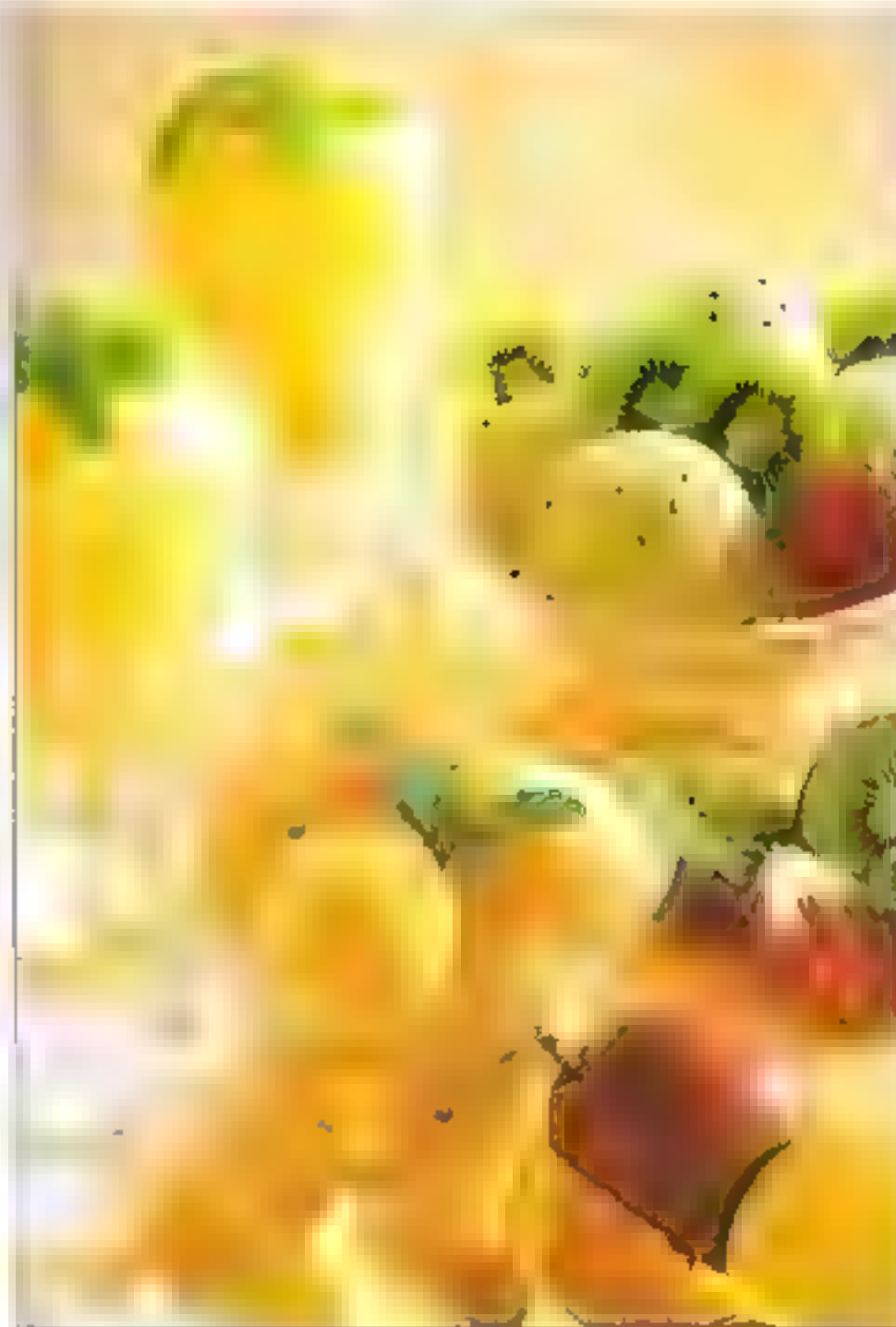
1 taza de zumo de kiwi
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Pese y trنعه fino el kiwi. Mezclar el azúcar y el agua en una cacerola y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

2. En un cubo de coque, cútelo el kiwi por trozos hasta obtener un puré fino.

3. Mezcle las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica a velocidad media. Mezcle la mezcla de kiwi y azúcar con la clara de huevo.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que adquiere consistencia por un tiempo, protegiendo que no se equilibra demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y



Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque a sus comidas. Pruebe la Charlotte Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sahnyón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tatta Selva Negra

**ଆନନ୍ଦର ଶବ୍ଦ ଶୁଣିବାପାଇଁ*

* १६४८ ई. या १७५४ ई.

Προσέλαβε δε ερευνώσας

4.5 结论与讨论

Решение задачи



$\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$
 $\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$
 $\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$

¹ *For a more detailed discussion of the role of the state in the development of the Israeli economy, see the author's forthcoming book.*

ಈ ಕಾಮಗಾರಿ ಈ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ.

It follows that we can find

- **Classification of Displacement of the artist**

1. *மனநிலை மாற்றங்கள்* (மனநிலை மாற்றங்கள்)

Ի անշարժի վիճակում:

¹ On the subject of the nature of the relationship

425 g of the catalyst was added to the
the mixture, and the mixture was

[illegible]

1971/1972

200 ж. де епископите негнот,
бископите

1 Precaliente el horno a 80°C. Unte un molde hondo para tartas, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla derretida. Forre

la base y las paredes del molde con papel y estregando. Con la herramienta eléctrica, hasta la superficie lisa y hasta el exterior en un círculo pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añade los huevos de forma gradual, batiendo bien después de cada adición. Agrega la esencia de vainilla y batir hasta que quede distribuida de forma uniforme. Bate la mezcla a un espesor grande y suave, batiendo lento con una cuchara de metal. Los ingredientes secan alternativamente con el agua de leche y el aceite. Remueve hasta obtener una mezcla fina y homogénea.

2. Viértela en el molde y nivele la superficie. Hornea a 150°C durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar la tarta en el molde unos 10 minutos y luego desmóldala sobre una rejilla para que se enfríe.

3. Para montar la tarta, con un cuchillo de sierra, córtela horizontalmente en tres

Further Reading



Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque a sus comidas. Pruebe la Charlotte Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sahnyón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tatta Selva Negra

**ଆନନ୍ଦର ଶବ୍ଦ ଶୁଣିବାପାଇଁ*

* १६४८ ई. या १७५४ ई.

Προσέλαβε δε ερευνώσας

4.5 结论与讨论

Решение задачи



$\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$
 $\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$
 $\frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta) + \frac{1}{2} \sigma^2 \frac{\partial^2}{\partial \theta^2} \ln L(\theta)$

¹ *See* also the discussion of the *Shema* in the next section.

ಈ ಕಾಮಗಾರಿ ಈ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ.

It follows that we can find

- **Classification of Microorganisms of the air**

1. *மனநிலை மாற்றங்கள்* (மனநிலை மாற்றங்கள்)

Ի անշուքիտն զի ունիտե անշուքն:

¹ On the subject of the nature of the relationship

425 g of the catalyst was added to the
the mixture, and the mixture was

2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2818 2819 2820 2821 2822 2823 2824 2825 2826 2827 2828 2829 2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837 2838 2839 2840 2841 2842 2843 2844 2845 2846 2847 2848 2849 2850 2851 2852 2853 2854 2855 2856 2857 2858 2859 2860 2861 2862 2863 2864 2865 2866 2867 2868 2869 2870 2871 2872 2873 2874 2875 2876 2877 2878 2879 2880 2881 2882 2883 2884 2885 2886 2887 2888 2889 2890 2891 2892 2893 2894 2895 2896 2897 2898 2899 2900 2901 2902 2903 2904 2905 2906 2907 2908 2909 2910 2911 2912 2913 2914 2915 2916 2917 2918 2919 2920 2921 2922 2923 2924 2925 2926 2927 2928 2929 2930 2931 2932 2933

1971-1972

**200 g de chocolate negro,
fundido**

1 Precaliente el horno a 80°C. Unte un molde hondo para tartas, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla derretida. Forre

la base y las paredes del molde con papel y estregando. Con la herramienta eléctrica, hasta la superficie lisa y hasta el exterior en un círculo pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añade los huevos de forma gradual, batiendo bien después de cada adición. Agrega la esencia de vainilla y batir hasta que quede distribuida de forma uniforme. Bate la mezcla a un espesor grande y suave, batiendo lento con una cuchara de metal. Los ingredientes secan alternativamente con el agua de leche y el aceite. Remueve hasta obtener una mezcla fina y homogénea.

2. Viértela en el molde y nivele la superficie. Hornea a 150°C durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar la tarta en el molde unos 10 minutos y luego desmóldala sobre una rejilla para que se enfríe.

3. Para montar la tarta, con un cuchillo de sierra, córtela horizontalmente en tres

Further Reading



varas. Coloque la base en la bandeja de servir, délela con un cucharón de la nata y desmunte la nata de las varas por encima. Haga puntas de nata en el mismo orden y termine con una de nata.

4. Con la bandeja eléctrica, haga la mantecilla adicional hasta que se vuelva ligera y cremosa. Añada el chocolate y bata hasta que quede fino. Extienda esta crema de manera uniforme por los laterales de la parte y, con una manga pastelera de boquilla estrellada, forme rosas en la capa superior. Decórela con cerezas y virutas de chocolate.

Flan al caramelo

Tiempo de preparación:
25 minutos (excluyendo el tiempo de cocinar).

15 minutos

Para el postre



Caramelo
100 g de azúcar
100 g de agua

Flan
4 tazas de leche caliente
1 taza de azúcar

6 huevos
7 o 8 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Para preparar el caramelo. Precaución: caliente a 180°C. Unte con mantecilla derretida 8 moldes para flan con un pincel. Al cacer, retire una cucharada de

la nata cada uno). Coloque el azúcar y el agua en cada cucharada mediana y délele a fuego lento con dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento entre 5 y 10 minutos o hasta que se haga el caramelo. Retire del fuego. Vierta un poco de caramelo caliente en los moldes y extienda por cada la base.

2. Para preparar el flan. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Haga los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórela a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una arpa.

3. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hórnele al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Délelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

4. Para sacar los flanes de los moldes, pese un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuelquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agüelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocinar:

0-15 minutos

Para 4-6 personas



Porción de 2 frutas de la pasión

1. Para el almibar. Ponga el azúcar, el agua y el jengibre en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Haga los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórela a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una arpa.

2. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hórnele al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Délelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

3. Para sacar los flanes de los moldes, pese un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuelquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agüelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Para servir: 1. Para el

Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión y Flan.



varas. Coloque la base en la bandeja de servir, délela con un cucharón de la nata y desmunte la nata de las varas por encima. Haga puntas de nata en el mismo orden y termine con una de nata.

4. Con la bandeja eléctrica, haga la mantecilla adicional hasta que se vuelva ligera y cremosa. Añada el chocolate y bata hasta que quede fino. Extienda esta crema de manera uniforme por los laterales de la parte y, con una manga pastelera de boquilla estrellada, forme rosas en la capa superior. Decórela con cerezas y virutas de chocolate.

Flan al caramelo

Tiempo de preparación:
25 minutos (excluyendo el tiempo de cocinar).

15 minutos

Para el postre



Caramelo
100 g de azúcar
100 g de agua

Flan
4 tazas de leche caliente
1 taza de azúcar

6 huevos
7 o 8 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Para preparar el caramelo. Precaución: caliente a 180°C. Unte con mantecilla derretida 8 moldes para flan con un pincel. Al cacer, retire una cucharada de

la nata cada uno). Coloque el azúcar y el agua en cada cucharada mediana y délele a fuego lento con dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento entre 5 y 10 minutos o hasta que se haga el caramelo. Retire del fuego. Vierta un poco de caramelo caliente en los moldes y extienda por cada la base.

2. Para preparar el flan. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Haga los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórela a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una arpa.

3. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hórnele al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Délelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

4. Para sacar los flanes de los moldes, pégale un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuélquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agítelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocinar:

0-15 minutos

Para 4-6 personas



Porción de 2 frutas de la pasión

1. Para el almibar. Ponga el azúcar, el agua y el jengibre en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Haga los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórela a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una arpa.

2. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hórnele al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Délelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

3. Para sacar los flanes de los moldes, pégale un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuélquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agítelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Para servir, decore

Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión y Flan.





Charlotte Malakoff

Tiempo de preparación

aprox. 40 min

Tiempo de reposo: ninguno
Para 8-10 personas



1. Se prepara la crema de

almendra:

Se toman:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

Se mezcla en un bol y se cocina a fuego bajo

hasta que espese.

1 crema de almendra:

Se toman: 1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra

Se mezcla en un bol y se cocina a fuego bajo

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

Se cocina en un bol

hasta que espese.

PASTEL

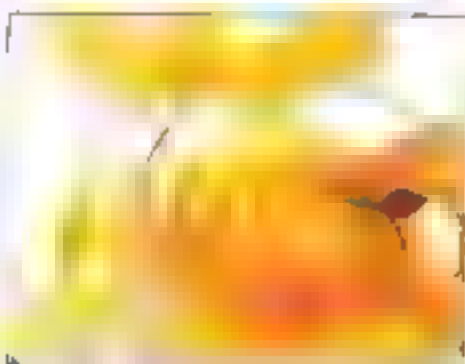
capacidad de 1 a 1,5 litros.
Fonde la base con papel
cubierta y engrasado. Corta
los bocanitos a la medida de
las paredes del molde y
reserva las partes sobrantes.
Mezcla el licor y el agua, y
añade las frutas.
Se pone a cocinar
batiendo las paredes del
molde.

2. Para preparar la crema de
almendra, lava la
almendra y el azúcar en un
bol y se cocina a fuego bajo
que quede una masa ligera y
cremosa. Agrega el alcohol
y la crema de almendra. Seja
batiendo hasta que se
despegue el azúcar y la
crema quede fina. Se pone
la nata y las almendras y
se mezcla con una cuchara de
metal.
3. Vierte a cucharadas un
tercio de la crema de
almendra sobre la base del
molde. Dispone unidades de
fruta por encima de la
crema y se cocina a
bajísimo fuego pidiendo

capas sucesivas hasta
cerrar con una di
herviente y pasándola a
corta.
4. Cubra con papel de
aluminio y punga encima un
plato pequeño con algún
peso. Refrigérela durante 8
horas o toda una noche.
Retire el plato y el papel de
aluminio y envíe la tarta
sobre un plato de servir.
Se puede servir fría o
caliente. Retire el papel engrasado y
decore la charlota con nata
montada y frutas.

CONSEJO

Este tradicional pastel
se puede hacer con
cualquier tipo de fruta
debería servirse después
de un plato principal
ligero. Es ideal para
comer con el café cuando
tenga invitados para
una tarde.



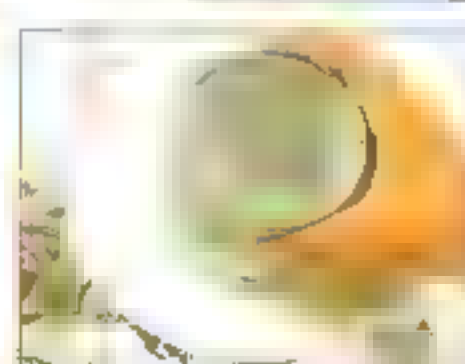
1. Se mezcla el licor y el agua, y se engrasa la
base del molde.



2. Incorpora a esta crema las almendras y
remueve con una cuchara de metal.



3. Dispone unidades de fruta sobre la
crema de almendra.



4. Cubra la tarta con papel de aluminio y
punga encima un plato pequeño con peso.

Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
minutos

Tiempo de cocción:

5-8 minutos

Para 2 personas



2 tazas de arándanos
frescos o congelados
10-15 tazas de azúcar (según la
dulzura de los arándanos)
1 taza de oporto o licor de
arándanos
1 taza de crema, pasteurizada
en frío
Cuchara de madera
Bolas de helado de vainilla

Ponga los arándanos en
un colador colador, lave con
agua fría y séquelos. En
un tazón de vidrio, agregue
los arándanos y el azúcar.
Cueza a fuego medio durante
2-3 minutos hasta que los
arándanos estén blandos.

2. Revuelva el azúcar y
incorpore el licor. Ponga
servirlos en un templado.

3. Ponga las bolas de helado
de vainilla en copas de
helado y vierta los
arándanos cocidos por
encima. Si le gusta, puede
añadir un poco de
caramelo o un poco de
licor de arándanos.

Nota: Será más fácil de
servir si congela las bolas de
helado en una bandeja hasta
que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

7-10 horas

Para 8-10 personas



2 tazas de azúcar

1 taza de harina blanca

1 taza de harina de fuerza

1 taza de crema en polvo

1 taza de cacao en polvo

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

1 taza de azúcar de mesa

avellana y la sal. Con una
cuchara de madera, mezcle
bien el centro del queso y
remueva hasta obtener una
mezcla homogénea.

3. Añade la manteca y el
chocolate y mezcla todo
bien. Vierta la mezcla en el
molde y nivele la superficie.
Hornee durante 2 o 3 horas
hasta que, al insertar
una brocheta en el centro del
pastel, esta salga limpia.

Deje en el molde hasta que
se enfríe y vuelquelo sobre
una servilleta sobre la que se
agrega por arriba. Con un
cuchillo de dentado, corte a
lo largo superior. De la vuelta
al pastel y colóquelo en una
servilleta después sobre una
bandeja forrada con papel.

Vierta sobre el chocolate sobre
el pastel y alme por encima
y los laterales con un
cuchillo de hoja plana. Deje
enfriar y, luego, póngalo
sobre una bandeja de
servir. Servir en porciones,
acompañado con helado
mezclado y decorado con
tiras de chocolate blanco.

4. Para preparar el glaseado,
mezcle el chocolate y la nata
en un cazo pequeño.
Llévelo a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
se deshaga el chocolate y la
mezcla quede fina. Retírela
del fuego y déjala enfriar.

Nota: Este pastel es exquisito
tanto frío como caliente
y es una deliciosa para tomar
por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba)
y Pastel de chocolate



Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
minutos

Tiempo de cocción:

5-8 minutos

Para 2 personas



2 tazas de arándanos
frescos o congelados
10-15 tazas de azúcar (según la
dulzura de los arándanos)
1 taza de oporto o licor de
arándanos
1 taza de crema, pasteurizada
en frío
Cuchara de madera
Bolas de helado de vainilla

Ponga los arándanos en
un colador colador, lave con
agua fría y seque y la
corte de crema. Cuele
los arándanos y seque
en un colador. Ponga
los arándanos en un
colador.

2. Revuelva el azúcar y
licor de arándanos. Ponga
servirlos en el templado.
3. Ponga las bolas de helado
de vainilla en copas de
helado y vierta los
arándanos cocidos por
encima. Si le gusta, puede
añadirle un poco de
licor de arándanos o un poco
de crema por separado.

Nota: Será más fácil de
servir si congela las bolas de
helado en una bandeja hasta
que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

7-10 horas

Para 16-18 personas



2 tazas de azúcar

1 taza de harina blanca

1 taza de harina de fuerza

1 taza de crema en polvo

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de crema de leche

avonilla y la sal. Con una
cuchara de madera, mezcle
bien el centro del queso y
remueva hasta obtener una
mezcla homogénea.

3. Añade la mantquilla y el
chocolate y mezclelo todo
bien. Vierta la mezcla en el
molde y nivele la superficie.
Hornee durante 2 o 3 ho-
ras o hasta que, al insertar
una brocheta en el centro del
pastel, esta salga limpia.

Deje en el molde hasta que
se enfríe y vuelquelo sobre
una servilleta sobre papel se-
servilleta por arriba. Con un
cuchillo de cocina, corte a
corta superior. De la vuelta
al pastel y colóquelo en una
servilleta después sobre una
bandeja forrada con papel.

Vierta leche el almuerzo so-
bre el pastel y sírvelo con
crema y los laterales con un
chillo de hoja plateada. Para
servir, corte el pastel y
cómalo a una bandeja de
servir. Sirvalo en porciones,
acompañado con helado
mezclado y decorado con
tiras de chocolate blanco.

4. Para preparar el glaseado,
mezcle el chocolate y la nata
en un cazo pequeño.
Llévelo a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
se deshaga el chocolate y la
mezcla quede fina. Retírela
del fuego y déjala enfriar.

Nota: Este pastel es exquisi-
to, tanto frío como caliente
y es una deliciosa para tomar
por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba)
y Pastel de chocolate





Larta Dobos

Para 12 personas

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos



1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

Relleño

1/2 taza de azúcar extrafino

1/2 taza de agua

3 yemas de huevo

1/2 taza de cacao en polvo

100 g de chocolate negro,

fundido

150 g de nuezquemada con sal

Caramelo

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

125 g de almendras en

lamina, tostadas

1 Precalentar el horno a

180°C. Forrar con papel una

bandeja de horno y dibujar

una circunferencia de 23 cm

de diámetro en cada hoja.

Con la batidora eléctrica,

bata las yemas de huevo y la

mitad del azúcar durante

20 minutos o hasta que

espese y adquiera un tono

pálido. Mezclar con la

mitad del cacao en polvo

y la mitad del azúcar.

Después, incorporar la

mitad del chocolate negro

y la mitad del azúcar.

Verter la mezcla en la

bandeja y nivelar la

superficie con una espátula de

metal. Hacer pequeños huecos

a los lados para que se

despegue al hornear.

3. Hornear durante 15 minutos.

4. Mientras se hornea, preparar

el relleno. Bata las yemas de

huevo con el azúcar y el

agua hasta que espese.

5. Mientras se hornea, preparar

el caramelo. Bata el azúcar y el

agua hasta que espese.

6. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

7. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

8. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

9. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

10. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

11. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

12. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

13. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

14. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

15. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

16. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

17. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

18. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

19. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

20. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

21. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

22. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

que espese.

23. Mientras se hornea, preparar

la almendra. Bata la almendra

con el azúcar y el cacao en

polvo hasta que espese.

24. Mientras se hornea, preparar

la nuezquemada. Bata la

nuezquemada con el azúcar

y el cacao en polvo hasta

CONSEJO
Es recomendable dejar reposar este postre un o dos días antes de servirlo, para que así la pasta absorba bien los sabores.

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina

Tina, Tina



Larta Dobos

Para 12 personas

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos



1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

Relleño

1/2 taza de azúcar extrafino

1/2 taza de agua

3 yemas de huevo

1/2 taza de cacao en polvo

100 g de chocolate negro,

fundido

150 g de nuezquemada con sal

Caramelo

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

125 g de almendras en

lamina, tostadas

1 Precalentar el horno a

180°C. Forrar con papel una

bandeja de horno y dibujar

una circunferencia de 23 cm

de diámetro en cada hoja.

Con la batidora eléctrica,

hacer las yemas de huevo y la

mitad del azúcar durante

20 minutos o hasta que

espese y adquiera un tono

pálido. Mezclar con la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Para 12 personas

concentrar con una batidora de

manita. Hacer la pasta de

azúcar y el agua.

3. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

huevo y remover bien hasta

que quede fina.

4. Para preparar el cara-

melo: Ponga el azúcar y el

agua en un cazo y

deje hervir a fuego

medio durante 10 minutos

hasta que se disuelva el

azúcar. Deje enfriar y

deje espesar entre 5 y 10 minutos

o hasta que el almíbar tenga

una consistencia de sirope.

5. Para preparar el relleno:

Caliente el azúcar y el agua

en una cacerola mediana, sin

dejar de remover, hasta que

se disuelva el azúcar. Lleve a

ebullición, baje el fuego y

hervir a fuego lento entre

10 y 15 minutos o hasta que

una cucharadita del almíbar

sumergida en agua fría for-

me una lámina blanda. Con

la batidora eléctrica, haga las

yemas de huevo en un cuen-

co mediano. Vierta de forma

gradual un chorrito de almí-

bar caliente sobre las yemas

que se van incorporando

hasta que se espese. Bata

la crema de huevo con el

azúcar y la mitad del cacao

y la mitad del chocolate

fundido. Refrigere hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

Refrigerar hasta que

se enfríe. Batir la crema de

huevo con el azúcar y la

mitad del cacao y la

mitad del chocolate fundido.

CONSEJO

Es recomendable dejar reposar este pastel un o dos días antes de servirlo, para que así lo dulce absorba bien los sabores.

Crema quemada

Tiempo de preparación

5 minutos + 3 horas de
enfriamiento

Tiempo de cocción: hora
Para 4 personas



Ingredientes: 1 litro de leche, 100 g de azúcar, 100 g de nata líquida, 100 g de crema de leche.

Preparación:

1. Pasa la leche por un colador fino y mézclala con el azúcar.

2. Añade la nata líquida y la crema de leche.

3. Mezcla bien y cocina a fuego lento durante 1 hora.

4. Deja enfriar y sirve frío.

1. Precalentar el horno a 120°C. Ponga en una bandeja una placa de aluminio y cubrela con papel aluminio.

2. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

3. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

4. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

5. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

6. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

7. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

8. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

9. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

10. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

11. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

12. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

13. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

14. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

15. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

16. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

1. Precalentar el horno a 120°C. Ponga en una bandeja una placa de aluminio y cubrela con papel aluminio.

Pávlova adornada

Tiempo de preparación

10 minutos

Tiempo de cocción

2 horas + tiempo de enfriar

Para 8 personas



Ingredientes: 100 g de azúcar, 100 g de nata líquida, 100 g de crema de leche.

Preparación:

1. Pasa la leche por un colador fino y mézclala con el azúcar.

2. Añade la nata líquida y la crema de leche.

3. Mezcla bien y cocina a fuego lento durante 1 hora.

4. Deja enfriar y sirve frío.

5. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

6. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

7. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

8. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

9. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

10. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

11. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

12. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

1. Precalentar el horno a 120°C. Ponga en una bandeja una placa de aluminio y cubrela con papel aluminio.

Pávlova adornada

Tiempo de preparación

10 minutos

Tiempo de cocción

2 horas + tiempo de enfriar

Para 8 personas



Ingredientes: 100 g de azúcar, 100 g de nata líquida, 100 g de crema de leche.

Preparación:

1. Pasa la leche por un colador fino y mézclala con el azúcar.

2. Añade la nata líquida y la crema de leche.

3. Mezcla bien y cocina a fuego lento durante 1 hora.

4. Deja enfriar y sirve frío.

5. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

6. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

7. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

8. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

9. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

10. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.

11. Corte la pasta de la Pávlova en trozos de 1 cm de espesor y colóquelos en la bandeja.

12. Hornee durante 1 hora y media. Retire del horno y deje enfriar.



Pávlova adornada (arriba) y Crema quemada

Tarta de manzana y frutos variados

Tiempo de preparación:

50 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de harina blanca
1/2 taza de harina de fuerza
2 cdas. de una cucharada de canela
1 cucharadita de sal

una pizca de sal

25 g de mantequilla

1 huevo

1 yema de huevo

1 cucharadita de agua fría

Refrigerar:

1 kg de manzanas Cortadas
cubiertas

2 kg de azúcar

10 kg de manzanas, picadas

2 kg de azúcar, picadas

1 kg de azúcar, picadas

1 cucharadita de ralladura de limón

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de vainilla

y la mantequilla 30 segundos o hasta que la mezcla quede líquida y desmenuzada. Agregue la yema de huevo y un poco de agua y bata solo 10 segundos o hasta que la masa empiece a ligarse. Amasela suavemente sobre una superficie espolvoreada con harina durante 1 a 2 minutos o hasta que se forme una bola. Cubra con film y refrigere en el refrigerador 1 hora.

3. Para preparar el relleno: Pele las manzanas, quítele el corazón y córtelas en trozos pequeños. Colóquelas en un cuenco grande junto con el azúcar y la canela. Mezcle bien y agregue la harina y la mantequilla. Mezcle bien y agregue la yema de huevo y el agua fría.

4. Para preparar la tarta: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de tarta y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

5. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

6. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

7. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

8. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

9. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

10. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

11. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

12. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

13. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

14. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

15. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

16. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

17. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

18. Para preparar el pudín: Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

19. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos. Sirva la tarta con nata o helado.

debe estar dorada, pero no quemada. Deje reposar la tarta unos 10 minutos antes de servir. Sirva la tarta acompañada con nata.

Pudding de arroz

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 4 personas



1 taza de arroz de grano largo

1 taza de leche

1 taza de azúcar extrafino

1/2 taza de leche

1/2 taza de nata líquida

1-2 cucharaditas de ralladura de limón

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña

1 taza de azúcar o azúcar de caña



Pudding de arroz (arriba) y Tarta de manzana y frutos variados

1. Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda.

2. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

3. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos.

4. Sirva la tarta con nata o helado.

1. Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda.

2. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

3. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos.

4. Sirva la tarta con nata o helado.

1. Prehiente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla la fuente de pudín y pisele el rodillo hasta formar una tarta plana y redonda.

2. Coloque el relleno en la tarta y pisele el rodillo para sellar los bordes.

3. Coloque la tarta en el horno y cocine durante 35-40 minutos o hasta que la tarta esté dorada y los frutos estén cocidos.

4. Sirva la tarta con nata o helado.

Lirita de queso

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 8 personas



Para:

200 g de galletas, finamente

crushadas

1 cucharadita de especias

25 g de mantequilla,

derrretida

Refinado:

1 huevo

1 taza de azúcar extrafino

500 g de queso cremoso,

cremado en polvo

1 cucharadita de esencia de

vainilla

1 taza de sustituto

2 cucharaditas de sustituto

de harina, bien finos

1 taza de leche, bien fría

y 1 taza de azúcar, para

decorar

1. Prepara el refino:

que

2. Para preparar la pasta,

mezcla las galletas, las

especias y la mantequilla

Disponga la masa resultante

en un molde redondo

desechable, de 20 cm de

diametro. Presa con los

dedos para formar una

base y las paredes

3. Para preparar el relleno:

Ponga los huevos y el azúcar

en un cuenco grande y bata

con la batidora eléctrica

hasta que se disuelva el

azúcar y la mezcla espese y

adquiera un tono pálido.

Incorpore el queso cremoso

de buena gradación y vaya

batiendo. Agregue la esencia

de vainilla, las sustitutas y la

cuchara de harina y bátalo

todo hasta obtener una

mezcla fina y ligera.

4. Vierta la mezcla en el molde y

hornee a 180°C. Hase que

cruce el relleno. Mézclelo

entonces en el molde. Extienda

la nata por encima de la

cara expuesta y con la

quez mascada y decorada con

trufas del bosque.

5. Para servir:

Desmoldar el pastel y servir

con el refino.

6. Para servir:

Desmoldar el pastel y servir

con el refino.

7. Para servir:

Desmoldar el pastel y servir

con el refino.

8. Para servir:

Desmoldar el pastel y servir

con el refino.

9. Para servir:

Desmoldar el pastel y servir

1. Con las dos bases de

bizcocho por la mitad,

horizontalmente. Mezcle el

preparado para natillas, el

azúcar y la leche en una

cacerola mediana y caliéntelo

a fuego medio, sin dejar

de remover, unos 4 ó 5 mi

nutos o hasta que espese y

empiece a hervir. Retírelo

del fuego, cúbralo con film

transparente y déjelo enfriar

Una vez frío, retire el film,

agregue la esencia de vainilla

y la nata, y remueva.

2. Forre con film transparente

un recipiente de 20 cm de

diametro y 12 cm de profun

didad. Unte con la nata

expuesta y déjelo enfriar

hasta que se solidifique. Unte

con la nata y déjelo enfriar

hasta que se solidifique. Unte

con la nata y déjelo enfriar

hasta que se solidifique. Unte

con la nata y déjelo enfriar



Tarta de queso con
Pastel emborrachado

Mousse de chocolate clásica

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocción:

5 minutos + 1 hora de refrigeración

Para 6 personas



200 g de chocolate negro, troceado

40 g de mantequilla sin sal + cucharada de azúcar glas
cucharadita de esencia de vainilla

+ crema

El resto de ingredientes

1 cucharada de brandy

caliente. Hervir de manera constante hasta hervir para servir

1. Ponga el chocolate en un cazo al baño María y remueva hasta que se funda y quede homogéneo. Deje enfriar un poco.

2. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla e añada el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Añada las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. Agregue el chocolate y bata hasta que quede fino. Añada un tercio de la nata y remueva.

3. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco pequeño seco. Agregue las claras, la nata restante y el brandy a la mezcla de chocolate y remueva con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en copas y refrigere 2 h. o hasta que cuaje. Sírvala con nata.

Tarta de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 6 personas



Pasta quebrada dulce

120 g de mantequilla,

a temperatura

1/2 taza de harina blanca

2 cucharadas de azúcar

3 yemas de huevo

Crema

2 yemas de huevo

1 taza de azúcar

1/4 taza de harina blanca

1/4 taza de leche

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Cobertura

1/4 taza de mermelada de

frutas de temporada

fruta, por ejemplo kiwi.

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de leche

2 cucharaditas de esencia de vainilla

1. *Para preparar la pasta*

quebrada: Amase con los

ingredientes hasta que la

mezcla quede fina y desmenuada.

Agregue el azúcar y las yemas de huevo. Amase bien.

2. Conlique la masa entre

dos hojas de papel pergamino

y pase el rodillo hasta

que pueda cubrir la base y las paredes de un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro. Cubra la pasta en el molde previamente engrasado, recorte los bordes sobrantes, cubra con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee entre 20 y 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseché el papel y el arroz legumbres y hornee 5 minutos más. Déjela enfriar.

3. *Para preparar la crema:* Bata las yemas, el azúcar y la harina en un cuenco hasta que espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en un cazo hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Añada la leche a la mezcla de yemas de forma gradual, sin dejar de batir. Vierta la mezcla en el cuenco y caliéntela a fuego medio.

4. *Para preparar la cobertura:* Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Ciénela y retírela del fuego y agregue los ingredientes restantes y déjela en reposo.

5. *Para preparar la tarta:* Vierta la crema por encima. Cubra la tarta con el resto de mermelada calienta y refrigere la tarta.

Tarta de fruta a la francesa, por Ana María Rodríguez



Mousse de chocolate clásica

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocción:

5 minutos + 1 hora de refrigeración

Para 6 personas



200 g de chocolate negro, troceado

40 g de mantequilla sin sal + cucharada de azúcar glas
cucharadita de esencia de vainilla

+ crema

El agua de cada momento

1 cucharada de brandy

cubos de hielo de marisco
mantequilla sin sal para servir

1. Ponga el chocolate en un cazo al baño María y remueva hasta que se funda y quede homogéneo. Deje enfriar un poco.

2. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla e añada la cucharada de azúcar y la vainilla hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Añada las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. Agregue el chocolate y bata hasta que quede fino. Añada un tercio de la nata y remueva.

3. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco pequeño seco. Agregue las claras, la nata restante y el brandy a la mezcla de chocolate y remueva con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en copas y refrigere 2 h. o hasta que cuaje. Sirvala con nata.

Tarta de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 6 personas



Pasta quebrada dulce

120 g de mantequilla,

a temperatura

1/2 taza de harina blanca

2 cucharadas de azúcar

3 yemas de huevo

Crema

2 yemas de huevo

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de harina blanca

1/4 taza de leche

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Cobertura

1/4 taza de mermelada de

frutas de temporada

fruta, por ejemplo kiwi.

Leche, refrigerada en

almohada o más

1. *Para preparar la pasta quebrada:* Amase con los dedos la mantequilla y la harina hasta que la mezcla quede fina y desmenuada. Agregue el azúcar y las yemas de huevo. Amase bien, forme una bola y déjela en la nevera 30 minutos envuelta en film transparente.

2. Conlique la masa entre dos hojas de papel pergamino y pase el rodillo hasta

que pueda cubrir la base y las paredes de un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro. Cubra la pasta en el molde previamente engrasado, recorte los bordes sobrantes, cubrala con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee entre 20 y 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseché el papel y el arroz legumbres y hornee 5 minutos más. Déjela enfriar.

3. *Para preparar la crema:* Bata las yemas, el azúcar y la harina en un cuenco hasta que espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en un cazo hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Añada la leche a la mezcla de yemas de forma gradual, sin dejar de batir. Vierta la mezcla en el cuenco y caliéntela a fuego medio.

4. *Para preparar la cobertura:* Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Retírela de fuego y agregue la esencia de vainilla. Cubrala con film transparente y déjela en frío.

5. *Para preparar la tarta:* Caliente la leche hasta que empiece a hervir. Ciénela y retírela de la misma sobre la base de pasta quebrada. Extienda la crema por encima. Corte la tarta en rodajas y dispongas sobre la crema. Pinta la fruta con el resto de mermelada calienta y refrigere la tarta.

Tarta de fruta a la francesa, por José María Rodríguez



Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de arándanos
- 1 taza de frambuesas congeladas o algunas frutas silvestres

Ingredientes para el mascarpone:

- 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

1. Mezcla todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvorealas con azúcar extrafino y déjalas reposar 1 hora. Tápelas y refrigéralas.

2. Pasa las narajitas y cúbrelas por encima con azúcar y limón.

3. En un cazo pequeño, mezcla el azúcar y el limón, y déjalas hervir a fuego lento hasta viendo hasta que se disuelva el azúcar. Apéguelas y cúbrelas suavemente.

4. Retén una cucharada de jugo de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y déjalas reposar 1 hora.

5. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación:
10 minutos + una noche de refrigeración

Tiempo de cocción:
ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de gelatina de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de moras o arándanos
- 1 taza de mermelada de moras

Ingredientes para el trifle:
1 taza de crema, 1 taza de azúcar, 1 taza de leche, 1 taza de queso mascarpone.

1. Prepara la gelatina de moras y déjala reposar 1 hora.

2. Mezcla las frutas y la mermelada de moras.

3. En un cazo pequeño, mezcla el azúcar y el limón, y déjalas hervir a fuego lento hasta viendo hasta que se disuelva el azúcar. Apéguelas y cúbrelas suavemente.

4. Retén una cucharada de jugo de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y déjalas reposar 1 hora.

5. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

6. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

7. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

8. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

9. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

10. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

11. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

12. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

13. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

14. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

15. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

1. Preparar la gelatina de moras y dejarla reposar hasta que se disuelva la mermelada.

2. Retén el jugo de naranja. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

3. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

4. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

5. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

6. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

7. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

8. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

9. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

10. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

11. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

12. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

13. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

14. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

15. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

16. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

17. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

18. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

19. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

20. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

21. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

22. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

23. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

24. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.

25. Dispongálas en copas decoradas y decore con mascarpone y la piel reservada.



Frutas del bosque maceradas con mascarpone y Trifle de moras y dos frutas

Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de arándanos
- 1 taza de frambuesas congeladas o algunas frutas similares

Ingredientes para el mascarpone:

- 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

1 Mezcla todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvorealas con azúcar extrafino y déjalas reposar 1 hora. Tápelas y refrigéralas.

2 Pasa la nata montada y agrega la piel en tiras, azúcar y limón.

3 En un cazo pequeño mezcla el azúcar y el agua, y calienta a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar.

4 Agrega la piel de naranja y cocina suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que este tierno. Déjalo enfriar.

5 Retiende una cucharada de tiras de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y déjalo reposar 1 hora.

6 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación:
10 minutos + una noche de refrigeración

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de gelatina de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de moras o otras frutas de temporada de tu elección

Ingredientes para el trifle:
• 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

1 Prepara la gelatina de moras y déjala reposar 1 hora.

2 En un cazo pequeño mezcla el azúcar y el agua, y calienta a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar.

3 Agrega la piel de naranja y cocina suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que este tierno. Déjalo enfriar.

4 Retiende una cucharada de tiras de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y déjalo reposar 1 hora.

5 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

6 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

7 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

8 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

9 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

10 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

11 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

12 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

13 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

14 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

15 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

16 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

17 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

18 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

19 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

20 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

21 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

22 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

23 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

24 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

25 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

26 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

27 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

28 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

29 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

30 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

31 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

32 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

33 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

34 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

35 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

36 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

37 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

38 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

39 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

40 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

41 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

42 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.



Frutas del bosque maceradas con mascarpone servidas y Trifle de moras y dos frutas

Mousse sencilla de naranja

Tiempo de preparación:
7 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 5 personas



- 1 taza de azúcar y 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de jugo de naranja
- 1 taza de nata líquida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de leche de condensada
- 1 taza de nata líquida

1. Mezcla en un cuenco los azúcares y añade el azúcar. Bateje rápidamente con un batidor para que se ablande el azúcar.

2. Echa el agua en un cazo pequeño y eguálvela la voluntad por encima. Pringala al baño María sin dejar de remover hasta que se disuelva la gelatina. Incorpora, junto con el licor de naranja, los azúcares y mézclalo bien. Mézclalo en el frigorífico hasta que adquiere una consistencia similar a la de la clara de huevo.

3. Bate la mezcla de gelatina hasta que quede ligera y esponjosa. Con la batidora eléctrica, batiendo a ritmo de nieve, incorpora la nata y los azúcares a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en los platos de postre o

copas de vino. Puede decorarlo con un gajo de naranja, un pedo de nata o una rodaja de naranja.

Petas al vino tinto

Tiempo de preparación:
8 minutos + 3-4 horas de refrigeración
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 4 personas



- 4 petas, o papasitas, firmes
- 2 tazas de champán o vino seco de calidad
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de nata
- 2 tazas de piel de limón
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 taza de nata líquida

1. Pele las petas, dejando el rabito, y retira la parte inferior con un cuchillo. Remoja en el champán o vino seco y quítelas el corazón.

2. Pringa el vino, el agua, el azúcar, la nata y la piel de limón en una cazuela grande. Calienta a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Bleva lentamente a ebullición y manténgalo durante 1 minuto. Baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento 3. Incorpora las petas con el caballo hacia arriba, o sea, manténlas. Tápelas y cuézalas a fuego lento (las petas, durante 20 minutos y

las manténlas, 15 minutos).

4. Con una espatulera, retire la nata y dispóngala en una bandeja. Déjela cocer a fuego lento entre 6 y 8 minutos. Bata el zumo de limón, tápelo del fuego y deje enfriar un poco. Viértalo por encima de la nata, tápelo y refrigeralo unas 3 o 4 horas antes de servir. Servirlo con una ración de champán.

Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 personas



- 2 hojas de hojaldre de mantequilla
- 1 clara de huevo, batida
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de nata
- 4 tazas de azúcar, divididas
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche dulce
- 4 claras enteras
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 taza de nata montada fría, para servir

1. Precaliente el horno a 210°C y forre una bandeja de horno con papel de horno.

2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo



1. Corta la clara de huevo en la parte superior de cada uno de ellos. Horéallos 10 o 15 minutos o hasta que se cocen. De ellos extrae la nata.

2. Pinta una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo

3. Pinta una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo

4. Para servir este postre

Mousse sencilla de naranja

Tiempo de preparación:
7 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 5 personas



- 1 taza de azúcar y 1 taza de leche
- 2 cucharadas de leche de condensada
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharada de leche de condensada
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de leche de condensada
- 1 taza de crema de leche

1. Mezcle en un cuenco los azúcares y añada el azúcar. Bataje repetidamente. Opcionalmente para que se ablande el azúcar.

2. Eche el agua en un cazo pequeño y espéchese la gelatina por encima. Pringala al baño María sin dejar de remover hasta que se disuelva la gelatina. Incorporela, junto con el licor de naranja, a los azúcares y mézclela bien. Mézclela en el frigorífico hasta que adquiere una consistencia similar a la de la clara de huevo.

3. Bata la mezcla de gelatina hasta que quede ligera y esponjosa. Con la batidora eléctrica, batiendo en chorro a punto de nieve. Con una cucharada de nata, mezcle la nata y los azúcares a punto de nieve e incorpore a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en los platos de molde o

copas de vino. Puede decorarlo con un gajo de naranja, un pedo de nata o una rama de naranja.

Petas al vino tinto

Tiempo de preparación:
8 minutos + 3-4 horas de refrigeración
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 4 personas



- 4 petas, o macanetas, firmes
- 2 tazas de carne o vino tinto
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de piel de limón
- 1 cucharada de zumo de limón

1. Piele las petas, dejando el rabillo, y retire la parte inferior con un cuchillo pequeño. Si necesita más azúcar, pégale a la parte superior y quítele el corazón.

2. Pringa el vino, el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón en una cazuela grande. Calientelo a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Bévelo lentamente a ebullición y manténgalo durante 1 minuto. Baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento.

3. Incorpore las petas con el caldo hacia arriba, o las manzanas. Tápelas y cuézalas a fuego lento (las petas, durante 20 minutos y

las manzanas, 15 minutos).

4. Con una espatuladora, retire la fruta y dispóngala en una bandeja. Déjela cocer a fuego lento entre 6 y 8 minutos. Bata el zumo de limón, tápelo del fuego y deje enfriar un poco. Viértalo por encima de la fruta, tápela y enfríela unos 3 o 4 meses antes de servir. Servirla con una rama de naranja.

Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 personas



- 2 hojas de hojaldre de mantequilla
- 1 clara de huevo, batida
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar, adicional
- 1 taza de agua
- 1 taza de agua dulce
- 4 claras enteras
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 taza de nata montada fría, para servir

1. Precaliente el horno a 210°C y forre una bandeja de horno con papel de horno.

2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un compás, recorte



1. Corte la clara de huevo en la parte superior de cada uno de ellos. Horaceles 10 o 15 minutos o hasta que se cocen. De ellos extraiga.

3. Piele los melocotones, córtelos a cuartos y retire los huesos. Mézclelos en una cazuela con el azúcar, el agua, el limón, la canela y la nata.

4. Calientelo a fuego lento y tápelo hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Incorpore los melocotones e déjelo a ebullición. Baje el fuego y cuézalo entre 5 y 10 minutos o hasta que los melocotones estén tiernos. Saqueles de la cazuela con una espatuladora y deje cocer el azúcar.

5. Bata las claras de huevo a punto de nieve. Con una cucharada de nata y los azúcares, mézclelos a punto de nieve e incorpore a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en los platos de molde o

Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

35-40 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos + 4 horas de refrigeración

Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca

1 taza de agua caliente

1 cucharada de gelatina

15 tazas de agua fría

40 tazas de zumo de limón

40 tazas de zumo de naranja

40 tazas de azúcar extrafino

5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de bati-
o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírela del fuego.

2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Batir hasta que esta se disuelva.

3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.

4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que empiece a cuajarse. Bata de nuevo ligeramente para que las

semillas de la fruta queden distribuidas de modo uniforme. Vierta la crema a cucharadas en copas de parfait y déjela en la nevera 4 horas o hasta que cuaje un poco. Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almibar de limón

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de nueces enteras

125 g de galletas

1 cucharada de harina blanca

1 cucharada de harina de fuerza

2 cucharaditas de ralladura de limón

3 huevos

10 tazas de azúcar

10 tazas de agua

10 tazas de zumo de limón

2 cucharaditas de vinagre o brandy

piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a

180°C. Unte con aceite un

molde redondo para tartas

de 20 cm y forre la base con

papel parafinado.

2. Con un tuñut de cocina,

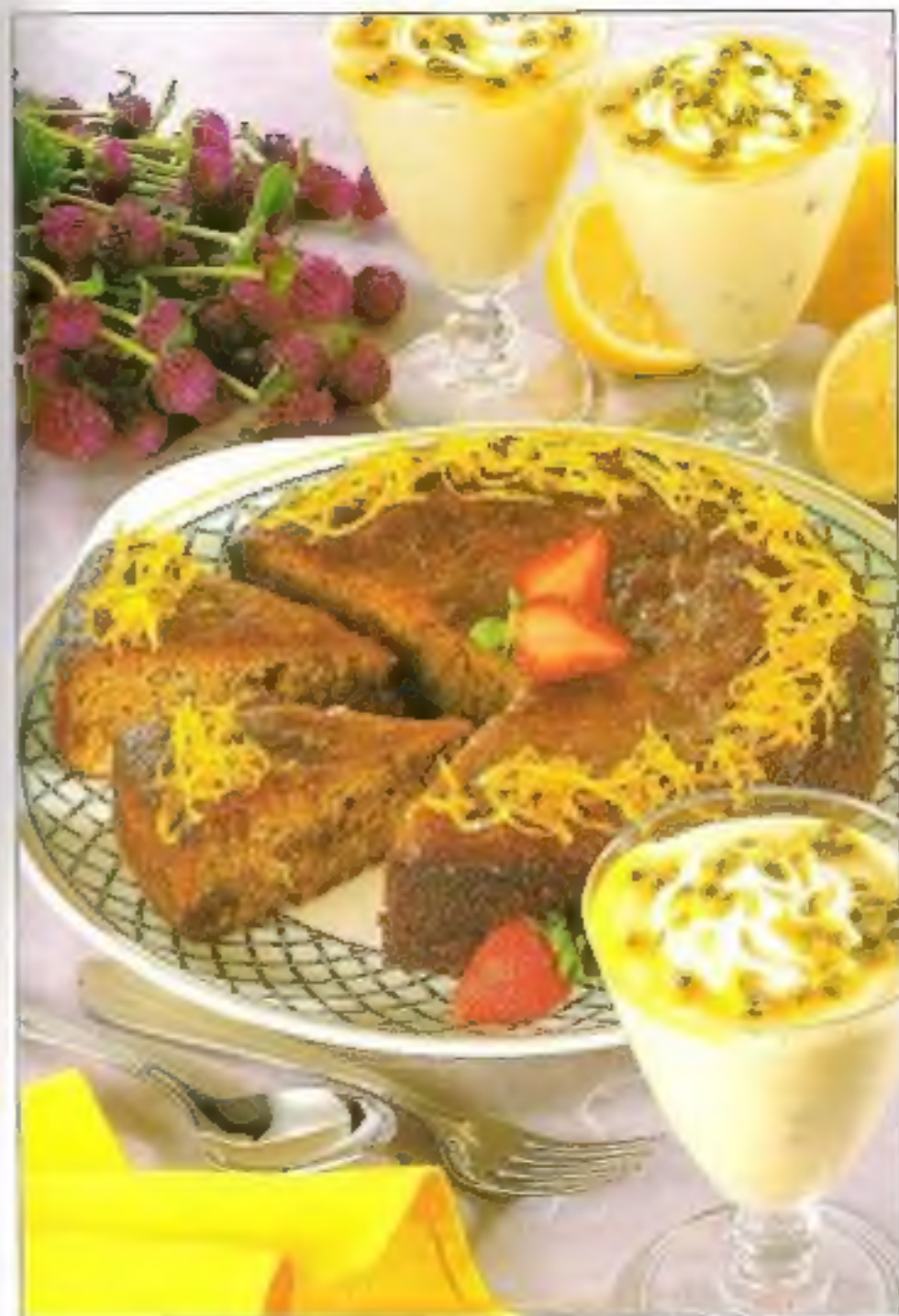
tratore las nueces para con las galletas durante 20 segundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.

3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Hóndelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpio. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almibar cuando aún esté caliente.

4. Para preparar el almibar:

Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almibar a cucharadas sobre el pastel y deje que se estupe bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almibar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y vástalo en una fuente de servir. Sirvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba)
y Pastel de nueces con almibar de limón.



Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

35-40 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos + 4 horas de refrigeración

Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca

1 taza de agua caliente

1 cucharada de gelatina

15 tazas de agua fría

40 tazas de zumo de limón

40 tazas de zumo de naranja

40 tazas de azúcar extrafino

5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de bati-
o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírela del fuego.

2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Batir hasta que esta se disuelva.

3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.

4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que empiece a cuajarse. Bata de nuevo ligeramente para que las

semillas de la fruta queden distribuidas de modo uniforme. Vierta la crema a cucharadas en copas de parfait y déjela en la nevera 4 horas o hasta que cuaje un poco. Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almibar de limón

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de nueces enteras

125 g de galletas

1 cucharada de harina blanca

1 cucharada de harina de fuerza

2 cucharaditas de ralladura de limón

3 huevos

10 tazas de azúcar

10 tazas de agua

10 tazas de zumo de limón

2 cucharaditas de vinagre o limón

piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde redondo para tartas de 20 cm y forre la base con papel parafinado.

2. Con un tuétan de cocina,

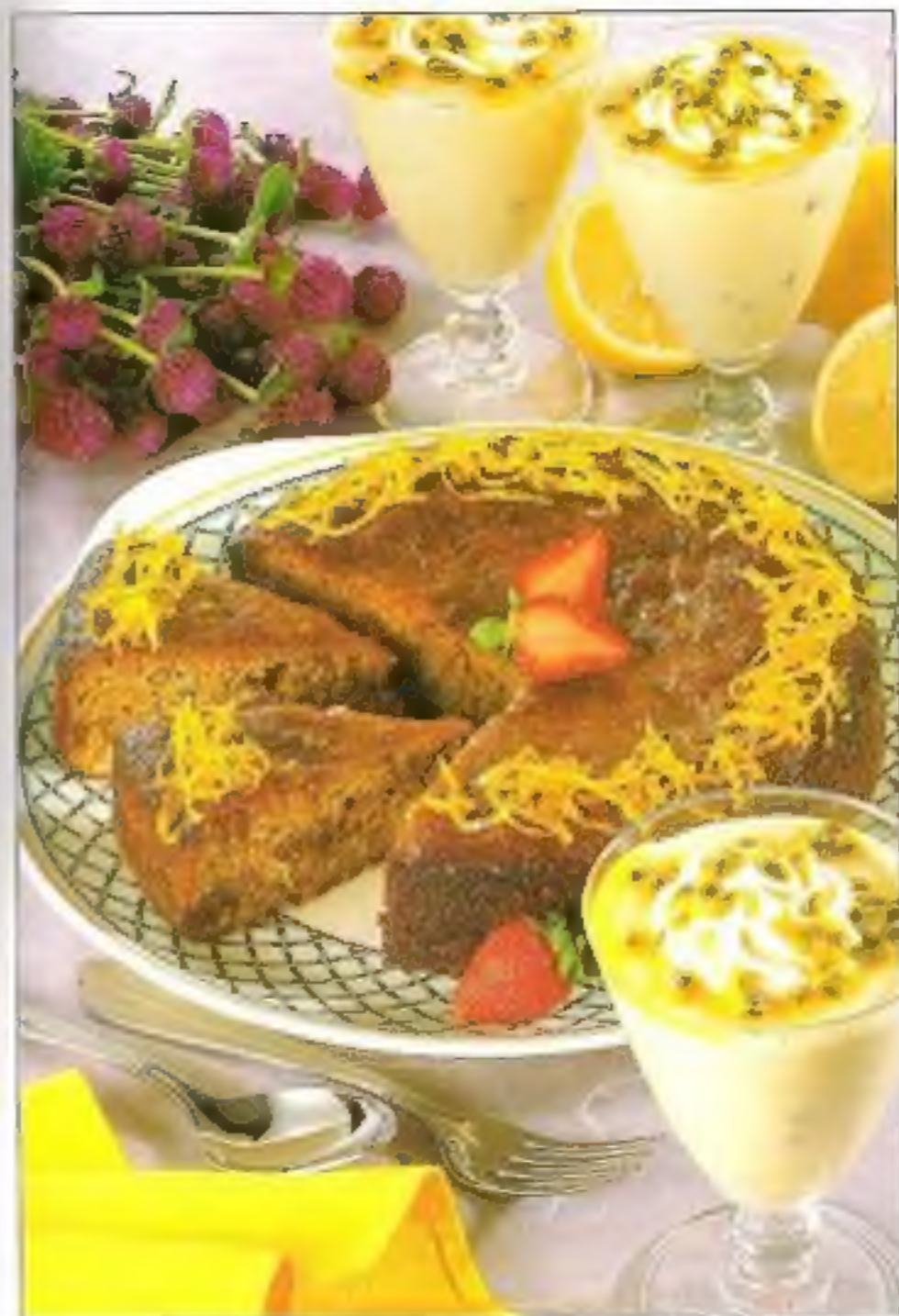
tratore las nueces junto con las galletas durante 20 segundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.

3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Hóntelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpio. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almibar cuando aún esté caliente.

4. Para preparar el almibar:

Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almibar a cucharadas sobre el pastel y deje que se estupe bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almibar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y válo porlo en una fuente de servir. Sirvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba)
y Pastel de nueces con almibar de limón.



Cassata

Tiempo de preparación:

10 minutos + 24 horas de congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando

1 base de bizcocho duro

la taza de Cointreau

500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando

2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados

2 cucharadas de guindas, picadas

2 cucharadas de fruta confitada picada

1 taza de fruta del bosque

2 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.

2. Extienda a cucharadas

4 del helado de chocolate por la base y paredes del

molde refrigerado, nivelán-

dolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el

congelador hasta que el

helado esté sólido.

3. Corte el bizcocho en daditos de 1 cm y empápellos

ligeramente en Cointreau.

4. Mezcla el helado de vainilla con los daditos de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada.

Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la su-

perficie y cubrela con el helado de chocolate restante.

Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.

5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiempo de preparación:

30 minutos + 2 horas de refrigeración

Tiempo de cocción:

37 minutos

Para 8 personas



1 taza de avellanas tostadas

5 huevos

1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 taza de harina de fuerza

1 cucharada de harina blanca

1 cucharada de brandy

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un

molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo.

2. Triture las avellanas con un

robot de cocina durante

15 segundos o hasta que

queden bien molidas.

3. Bata las yemas de huevo y el

azúcar con una batidora

eléctrica hasta que espese y

adquiera un tono pálido.

Agregue la vainilla.

4. Con la batidora eléctrica,

monte las claras a punto de

nieve. Incorpore, en tres

tandas, las claras y las

harinas tamizadas a la

mezcla de yemas de huevo y

mézclelo todo con una

cuchara de metal. Incorpore

las avellanas con la última

adición. Vierta a cucharadas

la mezcla en el molde y

nivele la superficie. Horée-

lo 15 minutos o hasta que se

dure un poco y recupere su

forma al tocarlo ligeramente.

Volque sobre un paño

de cocina cubierto con papel

engrasado espolvoreado con

azúcar y déjelo reposar 1

minuto. Use el paño como guía

para enrollar con delicadeza

el pastel junto con el papel.

Déjelo reposar 5 minutos o

hasta que se enfríe, desmó-

lolo y desmólo el papel.

5. Para preparar la crema

de frambuesa: Monte la

nata e incorpore las frambue-

sas, el azúcar y el brandy (la

crema ha de tener un as-

pecto marmoleado). Extienda

la crema sobre el pastel,

dejando un borde de 1.5 cm.

Enróllelo con delicadeza y

cúbralo en el frigorífico

2 horas antes de servir.

Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.

2. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido. Agregue la vainilla.

3. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición. Vierta a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Horé-

lo 15 minutos o hasta que se dure un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente. Volque sobre un paño de cocina cubierto con papel engrasado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel. Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desmólo y desmólo el papel.

4. Para preparar la crema de frambuesa: Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marmoleado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllelo con delicadeza y cúbralo en el frigorífico 2 horas antes de servir.



Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (avricha) y Cassata.

Cassata

Tiempo de preparación:

10 minutos + 24 horas de congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando

1 base de bizcocho duro

la taza de Cointreau

500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando

2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados

2 cucharadas de guindas, picadas

2 cucharadas de fruta confitada picada

1 taza de fruta del bosque

2 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.

2. Extienda a cucharadas el helado de chocolate por la base y paredes del molde refrigerado, nivelándolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el congelador hasta que el helado esté sólido.

3. Corte el bizcocho en dados de 1 cm y empápellos ligeramente en Cointreau.

4. Mezcle el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada.

Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la su-

perficie y cubrela con el helado de chocolate restante.

Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.

5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiempo de preparación:

30 minutos + 2 horas de refrigeración

Tiempo de cocción:

37 minutos

Para 8 personas



1/2 taza de avellanas tostadas

5 huevos

1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 taza de harina de fuerza

1 cucharada de harina blanca

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo.

2. Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.

3. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido. Agregue la vainilla.

4. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición. Vierta a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Húndalo 15 minutos o hasta que se forme un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente.

5. Volque sobre un paño de cocina cubierto con papel encerado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel. Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desmóldelo y deseché el papel.

6. Para preparar la crema de frambuesa: Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto mareado).

7. Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

8. Corte el pastel en trozos de 1 cm y empápellos ligeramente en Cointreau.

9. Mezcle el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada.

Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la su-

perficie y cubrela con el helado de chocolate restante.

Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.

5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.



Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (arriba) y Cassata.